



Halászlé

- **Küche:** Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Ein traditioneller ungarischer Fischeintopf, neu überarbeitet, einfach beschrieben

Zutaten

- 2 kg Karpfen und Zander oder beides, küchenfertig filiert
- (Die Fischkarkassen grob gehackt)
- 250 g grobes Wurzelgemüse aus Sellerie, Porree, Möhren, Petersilienwurzel, 1 große Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt, 1 Tl scharfes Paprikapulver, Salz,
- ungarischer Weißwein oder 1 Spritzer Kräuternessig nach Geschmack
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 El Schweineschmalz oder Butter zum anschwitzen
- 3 Paprikaschoten, rot, grün, gelb in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 250 ml saure Sahne
- Geröstete Weißbrotscheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zander oder die Karpfenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt2

Das Wurzelgemüse in Schmalz glasig anschwitzen und die Fischgräten dazu geben, kurz mit angehen lassen.

Schritt3

Die geschälten Tomaten und etwas 2 l Wasser aufgießen und

Schritt4

30 - 40 min. leise köcheln lassen. Danach abseihen, passieren.

Schritt5

Die Zwiebeln mit den Paprika Streifen anschwitzen und das Paprikapulver mit angehen lassen.

Schritt6

Mit dem Weißwein und / oder Essig und dem Fischfond aufgießen, herzhaft abschmecken.

Schritt7

Die Fischstücke einlegen und leise gar ziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Mit dem sauren Rahm und geröstetem Weißbrot servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** balkan, fisch, fischeintopf

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/halaszle/>