



Pannfisch von der Insel Rügen mit Bückling

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der etwas andere „Pannfisch“ aus Mecklenburg, zünftig, nicht weniger lecker

Zutaten

- 800 g gekochte Pellkartoffeln in Scheiben
- 500 g Ostsee - Bückling ohne Haut und Gräten, mundgerechte Stücke
- 100 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 200 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 4 ganze Eier
- 1/8 l Milch mit 1 El Senf verquirlt
- 1 kleines Bund Schnittlauch, gehackt
- 2 El Butterschmalz oder Pflanzenöl
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Bückling von Haut und Gräten befreien, in große, aber mundgerechte Stücke schneiden. Bei 70 ° C für ca. 5 min. in den Backofen stellen, die Eier mit dem Senf verquirlen.

Schritt2

Den Speck in einer ausreichend großen Pfanne zunächst knusprig auslassen und die Würfelchen heraus fangen.

Schritt3

In dem Speckfett die Kartoffelscheiben goldbraun und mit Ruhe von allen Seiten braten. Zunächst die Zwiebeln dazu geben, etwas Zeitversetzt die Speckwürfel; salzen und pfeffern und den Schnittlauch unterschwenken.

Schritt4

Nunmehr, "über Alles" gleichmäßig die Ei - Senfmischung gießen und bei schwacher Hitze "stocken" lassen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Portionieren, anrichten und die leicht angewärmten Fischstücke obenauf verteilen, noch einmal frischen Schnittlauch darüber geben.

Schritt7

Dazu passen saure Beilagen, wie: Senf - oder Gewürzgurken, rote Bete, eingelegter Kürbis , ein norddeutsches Bier und ein eiskalter Aquavit.

Rezeptart: Mecklenburgisch, Schleswig-Holsteinisch **Tags:** mecklenburg-vorpommern, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pannfisch-von-der-insel-ruegen-mit-bueckling/>