

Räucherfischeintopf



Zutaten für Portionen

300 g	Fisch, geräuchert (Makrele, Forelle, Aal, Lachs)
300 g	Kartoffeln
1 Stange/n	Lauch, das Weiße
20 g	Möhre(n)
100 g	Knollensellerie
2 Zehe/n	Knoblauch
750 ml	Gemüsebrühe
	Salz und Pfeffer
2 EL	Olivenöl
1 Bund	Petersilie, glatte

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren und Sellerie würfeln, Lauch in Scheiben, Knoblauchzehen in kleinste Würfel schneiden. Die Blätter von der Petersilie abzupfen und fein hacken. Ein paar ganze Blätter für die Dekoration zur Seite legen. Die Stängel ebenfalls fein hacken.

Lauch und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, Kartoffel-, Möhren-, Selleriewürfel und Petersilienstängel dazu geben, einmal durchrühren und mit der Brühe ablöschen. 15 Minuten köcheln lassen.

Räucherfisch nochmals auf Gräten untersuchen und in mundgerechte Stücke schneiden. Ist das Gemüse gar, den Fisch dazu geben, vorsichtig unterheben und erhitzen, aber nicht kochen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eintopf in tiefen Tellern servieren. Klein gehackte Petersilie darüber streuen.