

## Stockfischgröstel (Für 2 Personen).

|                   |   |
|-------------------|---|
| <u>Fisch</u>      | 400 g Stockfisch  |
| <u>Gemüse</u>     | 200 g Kartoffeln, gekocht in der Schale, geschält und in Scheiben geschnitten.<br>30 g Zwiebel  |
| <u>Sonstiges</u>  | 1 L Fischsud oder Wasser<br>20 ml Öl<br>20 ml Olivenöl<br>50 ml Weißwein<br>100 ml Sahne  |
| <u>Würzmittel</u> | ½ Knoblauchzehe, fein gehackt<br>1 TL Dill, fein geschnitten<br>1 TL Petersilie fein geschnitten<br>1 Lorbeerblatt<br>1 TL Weißweinessig<br>1 Prise Zimt<br>Pfeffer aus der Mühle<br>Salz |

- Den Stockfisch im kalten Wasser 8- 10 Stunden quellen lassen; das Wasser öfters wechseln.
- Dann in einem Topf mit Fischsud langsam weich kochen, den Fisch im Sud erkalten lassen und in ein kleine Stücke zerpfücken.
- Die Kartoffeln in eine beschichtete Pfanne mit Öl wie Röstkartoffeln braten.
- Die Zwiebel in feine Streifen schneiden und im Olivenöl dünsten, nun den Knoblauch und den Fisch dazugeben und mitdünsten. Den Weißwein aufgießen, dann die Sahne, den Dill, die Petersilie, das Lorbeerblatt sowie die Röstkartoffeln dazugeben, mit wenig milden Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zimt würzen und servieren.

Garzeit des Stockfisches: 15- 20 Minuten

### Empfehlung

- Als Beilage passen dazu Salate der Saison.

