



## Fisch mit Käse

Peynirli Balık



4 Fischfilets (z.B. Seebarsch)  
2 EL Essig  
2 KL Salz  
8 Lauchzwiebel  
1 Glas Fleischbrühe  
200 g Schmelzkäse  
1 Glas Bratöl  
½ Zitrone

- # Fische säubern und auswaschen, darüber Essig gießen und eine halbe Stunde stehen lassen.
- # Im erhitzen Öl die Fische braten.
- # In einen tiefen Topf Fleischbrühe einfüllen und Käse dazu geben, wenn das Käse geschmolzen ist in diese Mischung die gebratenen Fische hinzugeben.
- # Zu dem bei niedriger Hitze kochenden Fisch mit Käse fein gehackte Lauchzwiebelblätter hinzugeben.
- # Um Geschmacksvolumen zu erhöhen Zitronensaft und Salz hinzugeben.
- # 15 Minuten köcheln lassen.
- # Warm servieren.

Tipp: Auf Wunsch kann in die Fleischbrühe ein Löffel Butter hinzugegeben werden.