



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

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 erhitzten 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.