

Portugiesischer Fischeintopf mit Kartoffeln

Für 4 Personen:

1 Zwiebel	4 Knoblauchzehen	2 Tomaten
450 g Kartoffeln	3 EL Olivenöl	60 ml Weißwein, trocken
1 l Fischbrühe	1 Prise Safran	TL Nelken, gemahlen
$\frac{1}{4}$ TL Paprika, geräuchert	$\frac{1}{4}$ TL Schwarzer Pfeffer	2 Lorbeerblätter
Salz	3-4 Zweige Thymian	1500 g Fischfilet

Zwiebel, Knoblauch und Kartoffeln schälen.

Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden.

Die Kartoffeln in große Würfel hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen.

Zwiebel und Knoblauch 5-6 Minuten lang darin anbraten, bis sie weich werden. Tomaten hinzugeben und weitere 4 Minuten schmoren.

Den Weißwein zum Gemüse gießen.

Das Ganze verrühren und 2 bis 3 Minuten köcheln lassen.

Brühe, Gewürze, Salz, Thymianblätter und die Kartoffeln hinzufügen.

Die Brühe zum Kochen bringen.

Eintopf unter einem Deckel 15 Minuten lang zubereiten.

Den Fisch in große Würfel schneiden.

In den Topf zum Gemüse geben.

Fischeintopf 3-4 Minuten bei starker Hitze kochen.

Falls gewünscht, können auch Meeresfrüchte zum Eintopf hinzugefügt werden.

Gut geeignet sind dafür Krabben, Jakobsmuscheln oder Garnelen.

Den Fischeintopf sofort warm mit Brot servieren.

Es kann Kabeljau, Schellfisch, Lachs, Wolfsbarsch, andere Fischarten oder eine Mischung aus diesen verwendet werden.

NN am 03. September 2024