



Fisch Rezepte

Kabeljau gekocht

1 kg Kabeljaufilet oder Kabeljau-Mittelstücke
60 ml Zitronensaft
100 g Suppengrün (gefroren)
10 Körner schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt, 3 Gewürznelken
1 Zwiebel (ca. 80 g)
2 EL Salz
100 ml Weißweinessig
1,5 Liter Wasser

Zubereitung

1. Die Kabeljaufilets unter fließendem Wasser gründlich waschen und danach trockentupfen.
 2. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln und den Saft ca. 20-30 Minuten einwirken lassen.
 3. Nun das Wasser, alle Gewürze und den Essig in einen Topf geben und ca. 5-6 Minuten kochen.
 4. Nun den Kabeljau hinzugeben, aufkochen und danach ca. 30 Minuten garen.
 5. Danach den Kabeljau auf vorgewärmten Tellern anrichten
 6. Als Beilagen empfehlen wir Petersilienkartoffeln, gedünstetes Gemüse und etwas geschmolzener Butter.
-
1. **Hinweis:** Kabeljau und Dorsch bezeichnen den gleichen Fisch: bei Dorschen handelt es sich um junge Fische, die hauptsächlich in der Ostsee leben. Ältere und geschlechtsreife Fische, die nicht in der Ostsee vorkommen, nennt man Kabeljau.