



Verführerische Fischrezepte

Stockfisch mit Zwiebelschwitze

Den Stockfisch in Stücke schneiden und mindestens 24 Stunden wässern. Sein Volumen sollte sich mindestens verdoppeln. Das Wasser sollte mehrmals gewechselt werden. Den gewässerten Fisch in einen Topf mit frischem kaltem Wasser geben. Mit einer kleinen Karotte, 1 Staude Suppensellerie und 1/2 mit Lorbeerblatt und Gewürznelken gespickter Zwiebel langsam zum Kochen bringen. Abschäumen und Hitze reduzieren, so dass es nicht mehr kocht. Nun ca. 10 Minuten ziehen lassen, bis sich das Fleisch an der dicksten Stelle mit einer Gabel leicht teilen lässt. Herausnehmen, gut abtropfen, Haut und Gräte entfernen, auf eine Platte anrichten und mit einer Zwiebelschwitze übergossen.

MIGROS