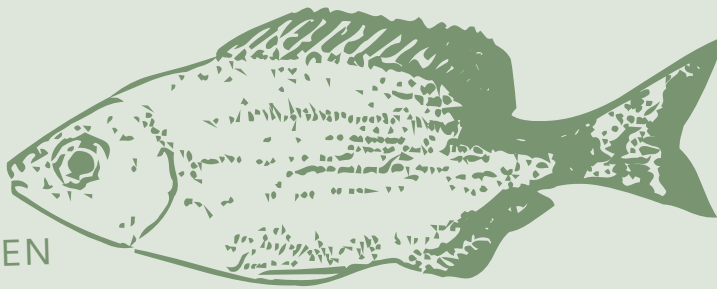




FISCHSPIESSE



ZUTATEN

600 g Fischfilet ohne Haut und Gräten
von diversen Fischen oder auch nur einer Sorte
300 g durchwachsener Speck
3 Paprikaschoten
3 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver
Mehl
Butterfett
evtl. Creme Fraiche

ZUBEREITUNG

Fisch, Speck, Paprika und Zwiebel in Taler große Stücke schneiden und abwechselnd auf Schaschlikspieße stecken.

Salzen, pfeffern und mit etwas Knoblauchpulver bestreuen. In Mehl wenden und in heißem Fett braten.

BEILAGEN DIE DAZU PASSEN Reis

TIPP

Bei Bedarf kann die Bratensoße mit Creme Fraiche aufgegossen werden und über den Reis und die Spieße verteilt werden.