



FISCHWÜRSTE

ZUTATEN

- 1 kg Fischfilet ohne Haut und Gräten
von diversen Fischen oder auch nur einer Sorte
- 2 eingeweichte Semmeln vom Vortag
- 2 Eier
- 125 g durchwachsener Speck
- 1 EL Milch
- 1 große Zwiebel
- Zitronensaft
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund frische Petersilie
- Butterfett



ZUBEREITUNG

Das Filet wird dann mit der Petersilie, der Zwiebel, dem Speck und den Semmeln durch den Fleischwolf gedreht. Die Masse wird mit Salz, Pfeffer, und etwas Zitronensaft abgeschmeckt und mit den Eiern und etwas Milch gebunden. Die anschließend mit den Händen geformten etwa 4cm langen und 2 cm starken Würstchen lässt man ca. 10 Minuten in Salzwasser sieden, bis die Würstchen leuchtend weiß oben schwimmen. Die Fischwürstchen werden dann in Butterfett in der Bratpfanne von zwei Seiten knusprig-braun gebraten.

BEILAGEN DIE DAZU PASSEN

Kartoffelpüree und grüner Salat