

Bacchus-Vinothek

Brodet (kroatischer Fischeintopf)

Für 4-6 Personen



Salzwasser Fische (z.B. Meeraal, Roter Drachenkopf, Bonito, Makrele) 1,2 kg

Mehl 3 TL

Oliven Öl 100 ml

Zwiebel 2 Stück

Knoblauch 5 Zehen

Passierte Tomaten 100 ml

Weißwein Essig 1-2 TL

Salz

Pfeffer

Petersilie

Rosmarin

Wasser oder Fischbrühe für einen intensiveren Geschmack

Die Fische werden geputzt und in größere Stücke geschnitten, gesalzen und in Mehl paniert. Anschließend werden die Fische von allen Seiten angebraten.

In demselben Topf werden die Zwiebeln und der Knoblauch angeschwitzt und mit passierten Tomaten abgelöscht.

Die Fische werden auf den Sud gelegt und mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Rosmarin abgeschmeckt. Mit Wasser oder Brühe aufgießen und langsam köcheln lassen bis der Fisch gar ist. Verfeinert wird das Gericht mit frisch gehackter Petersilie. Brodet wird meistens mit Polenta gereicht. Es passt aber auch Weißbrot dazu.

