



# Fischgulasch

## Zutaten

- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 4 Erdäpfel
- 2 Esslöffel Rapsöl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 1 halber Teelöffel Kümmel
- 1 Becher Wasser
- Schale einer Bio-Zitrone
- Salz, Pfeffer
- 2 Fischfilets
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 4 Esslöffel Sauerrahm
- Petersilie



Rapsöl



Knoblauch



Zwiebeln



Erdäpfel



Tomatenmark



Paprikapulver



Petersilie



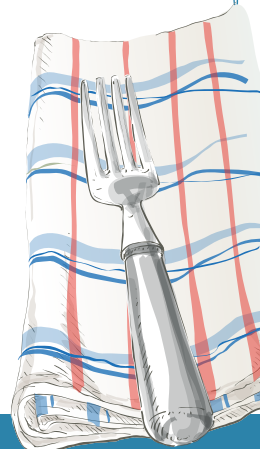
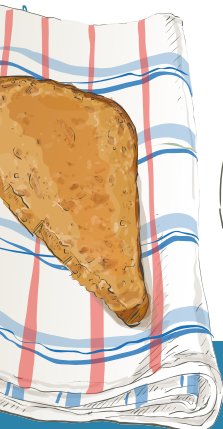
Fischfilets



Zitrone



Sauerrahm



## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
2. Erdäpfel waschen, schälen und in Würfel schneiden.
3. Öl im Topf erhitzen.
4. Zwiebel sanft anbraten.
5. Tomatenmark, Kümmel, Paprikapulver und Knoblauch dazugeben.
6. Durchrühren und Wasser dazugeben.
7. Zitronenschale dazureiben.
8. Salzen und pfeffern.
9. Erdäpfel dazugeben, Deckel drauf und 20 Minuten kochen lassen.
10. Fischfilet zu Würfeln schneiden.
11. Fisch dazugeben und 5 Minuten fertig kochen.
12. Mit Essig würzen.
13. Portionieren und mit einem Löffel Sauerrahm und Petersilie garnieren.

