

Welsgulasch mit Tarhonya

für 4 Personen

Zutaten:



ca.700 g Welsfilet
1 Stk.Zwiebel
2 Knoblauchzehen fein gehackt
250 g Tarhonya
1 El Paprikapulver
1 El Tomatenmark, Thymian, Salz, Pfeffer
1/8 l Weisswein
200 g Butter
2 feinwürfelig geschnittene Paprika
1 Zitrone

Zubereitung:

Tarhonya wie Teigwaren kochen, Zwiebel und Knoblauch in Butter dünsten und 1 Löffel Tomatenmark und 1 Löffel Paprikapulver dazugeben. Mit Weißwein ablöschen und, wenn vorhanden, mit Fischfond aufgießen und köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren und eventuell

durch

Spitzsieb passieren. Einen Schöpfer von der Paprikasauce in Pfanne geben Tarhonya dazugeben. In Butter kurz gedünsteten Paprika (wenn möglich bunt gemischt) dazugeben aufkochen lassen. Welsfilet in zentimeterdicke Streifen schneiden würzen (Salz, Pfeffer und Zitronensaft)

in Mehl wenden und in Butter anbraten. Wenn der Fisch angebraten ist, die Butter aus der Pfanne schütten, mit der restlichen Sauce aufgießen und mit dem Tarhonya anrichten.