

# Fischfondue in Biersud

## MIT PAPRIKASAUCE

1kg Fisch (Barsch, Scholle, Lachs, Thunfisch, Krabben u.v.m.)

### Für die Brühe

0,5 Liter Bier

1 Liter Gemüsefond oder Bouillon

1 Lorbeerblatt

Kurkumapulver

Salz und Pfeffer

### Für die Sauce

s. Paprika- und Meerrettichsauce in unserem Rezeptverzeichnis !

Bier mit Gemüsefond in einen Fonduetopf geben. Lorbeerblatt dazu und 10 Min. köcheln lassen. Mit Kurkuma, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann auch noch kleine Gemüsestücken hinzufügen.

Den Fonduetopf aus Rechaud stellen und die Temperatur so einstellen, dass der Sud nicht kocht. Die Fischstücke und Krabben im Sud garen lassen.

Dazu passen Kartoffeln, Weissbrot und Salat.

Wir wünschen guten Appetit!

