FEINKOST AUS KROATIEN | REZEPTKÜCHE

Brudet – Kroatischer Fischeintopf

4 Portionen · ca. 60 Min. · Mittel

25 Min. Vorbereitung · 30–35 Min. Garen



Zutaten

- 800 g frischer Fisch (Dorade, Wolfsbarsch oder andere Sorten)
- 200 g Garnelen oder Tintenfischringe (optional)
- 3 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Tomaten, gewürfelt (oder 200 g Dosentomaten)
- 1 EL Tomatenmark
- 150 ml trockener Weißwein
- 500 ml Fischfond oder Wasser
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Essig oder Zitronensaft
- Salz, Pfeffer und frische Petersilie
- Zum Servieren: Polenta oder frisches Brot

Zubereitung

1. Fisch vorbereiten

Fisch säubern, in große Stücke schneiden, leicht salzen und beiseitestellen.

2. Zwiebeln anschwitzen

Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Zwiebeln etwa fünf Minuten glasig dünsten und Knoblauch kurz mitbraten.

3. Tomatenbasis aufbauen

Tomaten, Tomatenmark, Paprikapulver und Lorbeerblatt einrühren. Mit Weißwein ablöschen und fünf Minuten sanft köcheln lassen.

4. Fisch garen

Fisch und optional die Meeresfrüchte vorsichtig in die Sauce legen. Mit Fond oder Wasser aufgießen, sodass der Fisch knapp bedeckt ist. Bei niedriger Hitze ca. 30 Minuten sanft köcheln. Den Topf nur schwenken, nicht umrühren.

5. Abschmecken & servieren

Mit Salz, Pfeffer und etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken. Mit Petersilie bestreuen und heiß mit Polenta oder Brot servieren.

Tipp aus der kroatischen Küche

Fisch nach dem Einlegen nicht umrühren. Nur den Topf vorsichtig schwenken, damit die Stücke ganz bleiben. Mit Polenta oder frischem Brot servieren.