

Gebratenes Dorschfilet mit Blutwurst- Gröstel

Rezept für 4 Hauptspeisen

Zutaten

- 600g Dorschfilet
- 400 g Kartoffeln
(gekocht und gepellt)
- 1 Zwiebel
- 300 g Blutwurst
- Salz, Pfeffer, Olivenöl,
Butter, Petersilie Lorbeer



Zubereitung

Die Kartoffeln in feinen Scheiben schneiden, in einer beschichteten Pfanne in etwas Öl goldig rösten.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mit einer gewürfelten Zwiebel in etwas Öl rösten. Dann die Kartoffeln dazugeben und locker untermischen.

Das Fischfilet in einer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig braten.

Alles auf Tellern anrichten und mit gehackter Petersilie verfeinern.



Schiefer

Haselstauder Weg 4, St. Leonhard in Passeier
T 0473 641 231 www.fischzucht.it