

BOUILLABAISSE

MIT LACHS UND SCHWARZEM COD

4 Personen:

200 g Lachs

360 g Kohlenfisch

1 mittelgroße Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Fenchelknolle

1 l Fischfond

Lorbeerblatt, Oregano, Thymian

Pfeffer

500 g Tomatensauce

Salz

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.

1 l Fischfond dazugeben.

Fenchel in dünne Scheiben schneiden und hinzufügen.

Tomatensauce, Lorbeerblatt, Thymian und Oregano dazugeben.


Mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 30 Minuten köcheln lassen.


Den in Würfel geschnittenen Fisch dazugeben und köcheln lassen.



**ALASKA
WILDFISCH**



 [alaskawildfisch.de](https://www.facebook.com/alaskawildfisch.de)

 [alaskawildfisch](https://www.instagram.com/alaskawildfisch)



Tel. 07732 1306597 o. 0176 51480544 · www.alaskawildfisch.de