

## 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)

