



**Kerneier Denkmal
in Bruchhausen**

Fischgulasch nach Apatiner Art !

Rezept von M. Herzog

Für 4 Personen

- etwa 2 kg Süßwasserfisch (pro Person ca. 500 g Fisch)
- 2 große Kartoffeln
- 2 - 3 Zwiebeln
- Tomaten oder Tomatenmark nach Geschmack
- 2 - 3 Esslöffel Essig
- 2 Esslöffel süßer Paprika
- 1 Esslöffel scharfer Paprika (je nach Geschmack)
- Rotwein
- etwas Sahne

Kartoffeln und Zwiebeln in Scheiben schneiden und auf den Topfboden geben. Die Fischstücke drauflegen und mit so viel Wasser aufgießen, dass es leicht übersteht.

Wenn alles zu kochen beginnt, etwa 2 Esslöffel süßen Paprika und 1 Esslöffel scharfen Paprika je nach Geschmack dazugeben. Danach den Essig zugeben, so dass man eine leichte Säure schmeckt.

Die Kochzeit beträgt 30 - 45 Min. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Tomatenmark zugeben. Eventuell kann man je nach Geschmack auch Rotwein dazu geben. Insgesamt sollte der Fischgulasch jedoch nicht zu sauer werden. Wer es gerne mild möchte, kann etwas Sahne zugeben.