



Kerneier Kirche

Administraor

Helmut Schmidt
Heinestraße 16
73663 Berglen

Telefon:

+49 (0)7195 74145

Mobil:

+49 (0)177 9245418

E-Mail:

adlatus@hog-kernei.de

Internet:

www.hog-kernei.de



**Denkmal in
Bruchhausen-Ettlingen**

Heimatortsgemeinschaft Kernei



Fischgulasch

Fischgulasch für 4 Personen

Zutaten:

- ca. 2 kg Süßwasserfisch, küchenfertig und in Stücke geschnitten
- 2 große Kartoffeln
- 2–3 Zwiebeln
- Tomaten oder Tomatenmark nach Geschmack
- 2–3 EL Essig
- 2 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL scharfes Paprikapulver, nach Geschmack
- etwas Rotwein, optional
- etwas Sahne, optional
- Salz und Pfeffer
- ca. 1–1,5 l Wasser

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Beides auf dem Boden eines großen Topfes verteilen.
2. Die Fischstücke darauflegen und so viel Wasser angießen, dass der Fisch knapp bedeckt ist.
3. Den Topfinhalt langsam zum Kochen bringen. Sobald die Flüssigkeit kocht, das edelsüße und – je nach gewünschter Schärfe – das scharfe Paprikapulver einrühren.
4. Den Essig hinzufügen. Die Flüssigkeit sollte eine leichte, angenehme Säure haben, aber nicht zu sauer schmecken.
5. Das Fischgulasch bei mittlerer Hitze etwa 30–45 Minuten köcheln lassen. Möglichst nicht stark umrühren, damit die Fischstücke nicht zerfallen.

6. Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit Tomatenmark oder klein geschnittene Tomaten hinzufügen. Nach Geschmack kann außerdem ein Schuss Rotwein eingerührt werden.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer den Gulasch milder und cremiger mag, kann zum Schluss etwas Sahne hinzugeben.

Das Fischgulasch heiß servieren. Dazu passen frisches Brot oder Salzkartoffeln.

© Katharina Schmidt, geb Burger, Siwatzter Gasse