Fischrezepte

Arroz De Tamboril

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Portugal

250 g Reis 50 ml passierte Tomaten

150 g Krabben oder Shrimps Pfeffer 150 g Drachenkopf (oder Kabeljau) Salz

-Filets) Zwiebeln zum Dünsten

50 g Kräuterbutter Gewürze nach Belieben

Fisch in Stücke schneiden und mit den Zwiebeln zusammen andünsten.

Den Reis zugeben und mit Wasser ablöschen.

Krabben dazugeben, Reis garkochen (man achte darauf, dass die Wassermenge so bemessen wird, das zum Zeitpunkt der Gärung nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist).

Kräuterbutter und Tomaten zugeben, nach Belieben würzen.

Sofort servieren, damit der Reis seine Körnigkeit behält.

Dazu schmeckt ein trockener Weisswein.