

Omas Rezeptesammlung

Curry Fisch Mit Tomatenpüree

Gattung: Curry, Fisch, Tomaten, Gemüse

2 Essl. Butterfett,	1/2 Teel. Kukuma (gemahlen),
4 feste Fischfilets (à 125 g	1 Chilischote,
-),	2 Essl. Tomatenpüree,
1 Zwiebel (fein gehackt),	etwas Wasser,
2 Knoblauchzehen (gepresst),	Korianderblätter oder
1 Teel. Koriander (gemahlen),	-breitblättrige Petersilie
1 Teel. Kreuzkümmel (gemahlen),	-(gehackt)

Die Fischfilets in dem heißen Butterfett von beiden Seiten kurz anbraten, herausnehmen und warm stellen. Zwiebel, Knoblauch in dem Bratfett dünsten.

Wenn sie Farbe annehmen, die Gewürze zugeben und kurz mitbraten lassen.

Tomatenpüree mit etwas Wasser verdünnen und in die Gewürzmischung geben.

Zwei Minuten köcheln lassen.

Den Fisch in diese Sauce geben und ca. 1 Minute ziehen lassen.

Gehackte Korianderblätter darüber streuen.