

Zander in Pilzsosse

Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	100 ml
Frische Pilze	400 g
Butter	100 g
Weizenmehl (glatt)	1 Teelöffel
Fischfilets	8 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Die Fischfilets(Zander)leicht salzen,von beiden Seiten in heisser Butter bräunen.Vorsichtig herausnehmen,warm stellen.Blättrig geschnittene Pilze im Bratensaft anschwitzen,zugedeckt dünsten.Einkochen lassen,mit Mehl bestäuben,Schlag zugeben,über den Fisch giessen.

Dazu reicht man Salzkartoffel.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1460-Zander-in-Pilzsosse.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at