

Gebratener Wels im Zwiebelsud

Rezept von Marc André Kaltwasser, Kaltwassers Wohnzimmer Zwingenberg

Zutaten:

1 Wels
1 Knolle Sellerie
5 Karotten
1 Lauch
7 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Das Wurzelgemüse langsam auskochen und passieren. Eine Zwiebel halbieren, in der Pfanne glasieren und in den passierten Fond geben. Die restlichen Zwiebeln schneiden und im Fond langsam auskochen. Anschließend durch ein Sieb passieren und abschmecken.

Den Wels in reichlich Butter braten. Danach den Zwiebelsud hinzugießen. Als Garnitur passen Perlwiebel, junger Bärlauch und Schnittlauchöl.