



## Fischcurry

- 600g Fischfilet in Würfel
- 1 EL Zitronensaft
- Pfeffer
- Curry-Sauce:
- 1 EL Butter
- 3 EL Curry
- 1 Stk. Apfel geraffelt
- 2 EL Mehl
- 4 dl. Gemüsebouillon
- 2 dl. Rahm
- 2 Stk. Scheiben Ananas in Stücke geschnitten

Fischfilet mit Zitronensaft beträufeln und würzen. Zugedeckt ca. 10 Minuten marinieren. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Curry und Apfel geraffelt dazugeben, kurz andämpfen. Das Mehl drüberstreuen, mitdämpfen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, unter gelegentlichem rühren 10 Minuten köcheln lassen. Hitze reduzieren, den Fisch zugeben, ca. 50 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Ananasstücke unter das Fischcurry mischen, warm werden lassen, sofort servieren. Tipp: dazu passen Teigwaren

En Guetä

**BEWA**  
Küchen