


## Papet au poisson (Laucheintopf mit Fisch)



 ca. 45 Min

Für 4 Personen

1. Butter warm werden lassen. Zwiebel, Lauch und Kartoffeln andämpfen.
2. Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze reduzieren. Gemüse zugedeckt ca. 20 Min. köcheln. Rahm und Safran verrühren, dazugießen, Gemüse würzen, alles sorgfältig mischen.
3. Fisch würzen, auf das Gemüse legen, zugedeckt ca. 10 Min. fertig köcheln.

1 EL **Butter**

1 **Zwiebel**, fein gehackt

500 g **Lauch**, halbiert, in feinen Streifen

500 g **mehlig kochende Kartoffeln**, in ca. 5mm dicken Scheiben

---

3 dl **Gemüsebouillon** (siehe Tipp)

---

4 EL **Rahm**

1 Briefchen **Safran**

0.75 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

---

600 g **kleine Forellen- oder Flunderfilets**

0.75 TL **Salz**

wenig **Pfeffer**

**Salz, Pfeffer**, nach Bedarf

### **Tipp:**

Statt 3 dl Bouillon 2 dl Bouillon und 1 dl Weisswein verwenden.

**Lässt sich vorbereiten:**

Gemüse ohne Fisch 1/2 Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.