

## Hecht in Spreewaldsoße



### Zutaten:

Wasser

helles Bier

400 g Hecht pro Person

Salz, Pfefferkörner

2 große Zwiebeln

Suppengewürze

Lorbeerblatt

saure Sahne

süße Sahne

Mehl

Butter

Petersilie

### Zubereitung:

$\frac{3}{4}$  Teile Wasser und  $\frac{1}{4}$  Teile helles Bier mit der grob geschnittenen Zwiebel, Lorbeerblatt und den Suppengewürzen gut durchkochen. Anschließend den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Fisch portioniert und gut gesalzen in die Brühe legen und bei geschlossenem Deckel langsam ziehen lassen bis er gar ist.

Die Hechtstücke vorsichtig rausnehmen und warm stellen. Den Fischsud durch ein Sieb gießen und erneut zum Kochen bringen. Mit reichlich saurer und süßer Sahne in gleichen Teilen und Mehl anquirlen und aufkochen lassen. Falls nötig mit Salz abschmecken.

Ein großes Stück Butter in der Pfanne bräunen und darüber geben. Dazu werden Kartoffeln und die gehackte Petersilie gereicht.

**Guten Appetit!**