Diener

Die Küche

Fischverhackert

https://www.diener.cc/rezepte/fischverhackert/

ZUTATEN
40 dag geräuchertes Fischfilet
150 ml Sauerrahm oder Frischkäse
Kräuter (Dill, Kresse,Schnittlauch,Petersilie)
1 Zwiebel feingehackt
(mit heißen Wasser übergießen – kalt abschrecken)
Salz, Pfeffer, Knoblauch

Geräuchertes Fischfilet mit einem Messer nicht zu fein würfeln. Zwiebel fein hacken (mit kochenden Wasser übergießen und kalt abschrecken) dazugeben und mit Sauerrahm abrühren. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Mit Kresse oder Schnittlauch garnieren.

Diener Glas GesmbH & Co KG
Hauptplatz 30, 8570 Voitsberg
Telefon: 03142 / 22 252
E-Mail: office@diener.cc