

Fischpaprikasch nach Apatiner Art (von Papa)

Zutaten:

1 bis 1 ½ kg. geputzte Fische, (1 kleiner Karpfen, 1 Schlei, 2-3 Weissfische)

1-2 mittelgroße Kartoffel,

2 große Zwiebeln,

1 rote Paprikaschote,

1 große Tomate,

ca. 1 1/2 L Wasser,

1/8 L Weisswein

1 EL Essig,

2-3 EL Paprikapulver, Salz

Zubereitung:

Fische in Stücke, Kartoffel in Scheiben, Tomaten in Viertel schneiden, Zwiebel und Paprikaschote kleinschneiden. Im Topf den Boden leicht einfetten und die Kartoffelscheiben auf den Boden verteilen, die Fischstücke darauf schichten, darüber die Zwiebelstücke verteilen, dann Paprikaschote und Tomatenstücke darauf legen. Mit gut 1 ½ l Wasser und Weißwein aufgießen, bis alles bedeckt ist. Wenn es anfängt zu kochen, Essig, Parikapulver und Salz nach Geschmack dazugeben. Nicht kochen ! Nur ziehen lassen, Nicht zudecken und nicht rühren! Nur ein bisschen schütteln oder den Topf kurz links rechts drehen!

Die Karkasse (Fischgerippe, Innereien, Köpfe etc.) sollten in einem Leinensäckchen mitgekocht werden. Ergibt zusätzlichen guten Geschmack.

Dazu passen selbst gemachte Nudeln, oder sehr gute Tagliatelle.

Teig:

Man rechnet pro Person

100 g Mehl 1 Ei und eine Messerspitze Salz, ein paar Tropfen Öl.

Alle Zutaten glattkneten, in Klarsichtfolie einwickeln und ½ Stunde rasten lassen

Am besten mit eine Nudelmaschine ca. 1mm dick ausrollen und ca. ca. 1 cm breite Nudeln schneiden

Ein paar Minuten in kochendem gesalzenem Wasser bissfest kochen.

In tiefen Suppentellern anrichten, erst die Nudeln, darauf Fischstücke und darüber die Suppe.

Guten Appetit