

Apatiner Fischpaprikasch (für vier Personen)

Zutaten:

1. Süßwasserfische 2 kg
2. 4 mittelgroße Zwiebeln
3. Feingemahlener ung. süßer Paprika, 4 Löffel (Paprika aus Kupusina, ein ung. Dorf bei Apatin)
4. Feingemahlener ung. Paprika scharf, 1 Löffel (Paprika aus Kupusina, ein ung. Dorf bei Apatin)
5. Grüner Paprika oder scharfe Chilischoten, 2-3 Stück
6. Passierte Tomaten, 1/4 kg oder 1/4 l (oder entsprechend Tomatenkonzentrat)
7. Essig, 1 Löffel
8. Salz, 1-2 Löffel
9. Wasser, 4,5 l
10. Breite Nudeln, selbst machen oder kaufen ... 500 gr / 4 Personen

„Sunscht nix“!

Zubereitung:

Den geputzten Fisch (Nach Möglichkeit Karpfen oder Wels(Schleie) oder gemischt: Karpfen und Raubfisch wie Hecht und weitere) zwei bis drei Fingerbreit (quer) schneiden und zusammen mit den feingehackten Zwiebeln und mit dem grünen Paprika (und oder Chilischoten nach Vorliebe für Schärfe...) in den Kessel geben. Alles mit Wasser auffüllen und den Kessel auf starkes Feuer stellen.

Nachdem das Wasser kocht, den gemahlene Paprika zugeben, nach 20 Minuten die Tomaten mit dem Essig (anstatt Essig kann auch ein Glas Weißwein genommen werden) zugeben. 20 Minuten weiterkochen lassen, zwischendurch kosten und evtl. nachsalzen, danach den Kessel vom Feuer nehmen und mit den frisch gekochten breiten Nudeln (Manche Gäste mögen auch nur Weißbrot dazu) servieren.

Im Teller können die Chilischoten, nach Belieben und Vorliebe für die Schärfe, zerdrückt werden. „Unzerdrückte Chilischoten verhalten sich neutral“.

Ein Weißwein (Riesling z.B., keine duftenden Weißweine wie Traminer!) und ebenso ein Gespritzter (Weißwein-Schorle) eignen sich als Getränk dazu.

Guten Appetit!