

Stockfischgröstl



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 4 Personen)

- ca. 1 kg Stockfisch
- 1/2 kg gekochte, geschälte Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Knoblauch
- Zitronenschale
- 2 Essiggurken
- gehackte Dill
- etwas geriebene Zitronenschale
- Salz, Pfeffer
- Butter zum anschwitzen
- 1/8 l Rahm

zum Kochen des Stockfisches

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stück Lauch
- 1 Stück Sellerie
- Lorbeerblätter, weiße Pfefferkörner
- je 1 Zweig Dill und Petersilie

Zubereitung:

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, die Gemüse und Gewürze und etwas Salz zugeben. Den eingeweichten Stockfisch darin aufkochen lassen und dann ca. 10 Minuten ziehen lassen. (Wenn Sie einen noch nicht gewässerten Stockfisch kaufen, müssen Sie ihn ca. 2 Tage wässern bis er weich ist.) Den Fisch vorsichtig aus dem Sud nehmen und im noch warmen Zustand von allen Gräten befreien.

Für das Gröstl die Zwiebel in Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den Knoblauch darauf pressen. In Scheiben geschnittene

Kartoffeln zugeben und braun rösten. Die Fischstücke untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den gehackten Dill, die in Scheiben geschnittenen Essiggurken und die Zitronenschale zugeben. Ganz zum Schluss wird der Rahm angegossen. Die leicht sämige Gröstl auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Als Beilage empfiehlt sich ein grüner Salat oder Sauerkraut.