

## Rezept für Rügener Fischeintopf

**Zubereitungszeit: 40 bis 60 min**

**Zutaten für 4 Personen**

- 1 Bund Suppengrün
- 3 Kartoffeln
- 2 EL Butter
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Nelke
- je 6 Pfeffer- und Pimentkörner
- 40 g fetter Speck
- 1 EL Öl
- 100 g Sahne
- 1 EL Meerrettich
- Pfeffer
- 1-2 EL Zitronensaft
- 600 g Dorsch- oder Kabeljaufilet
- 2 EL gehackte Petersilie



### Zubereitung

1. Das Suppengrün waschen und putzen, die Kartoffeln schälen und alles klein würfeln. In einem Topf die Butter erhitzen, Suppengrün und Kartoffeln darin 5 Min. andünsten. Etwa 1 1/4 l Wasser zugießen und leicht salzen. 1 Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mit der Nelke daran feststecken. Mit den Gewürzkörnern hinzufügen und zugedeckt etwa 10 Min. köcheln lassen.
2. Den Speck klein würfeln. Die zweite Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, erst den Speck darin ausbraten, dann die Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten.
3. Die Speckmischung zur Suppe geben, Sahne und Meerrettich untermischen und mit Pfeffer und Zitronensaft pikant abschmecken.
4. Den Fisch abwaschen, mit Küchenpapier abtrocknen und in Stücke schneiden. In die Suppe einlegen und bei schwacher Hitze 15 Min. darin gar ziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen und heiß servieren.