

# Zwiebelfisch bei SehrLecker.de



## **Die Zutaten:**

750 gr Seelachsfilet, 6 mittelgroße Zwiebeln.

## **Die Vorbereitungen:**

Seelachsfilets säubern, säuern, salzen, pfeffern.

Zwiebeln in Ringe schneiden.

□

## **Die Zubereitung:**

Die Zwiebelringe in Butterschmalz oder Margarine goldgelb anschwitzen. Dabei salzen und pfeffern. Anschliessend warm stellen und in der Pfanne, wiederum in Butterschmalz oder Margarine die vorbereiteten Fischfilets goldgelb braten. Das Zwiebelgemüse auf den fertigen Filets verteilen und mit Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln servieren.