

# Möhren - Fisch - Topf mit Curry bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

800 gr Kabeljaufilet, 600 gr Möhren, 1 Bund Lauchzwiebeln, 2 Esslöffel Butter oder Öl, 2 Esslöffel Curry, 250 ml Gemüsebrühe (evt. etwas mehr), 200 gr saure Sahne, 300 gr TK - Erbsen, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, 2-3 Esslöffel Zitronensaft, evt. Schuss Weißwein oder Milch, evt. hellen Saucenbinder.

## Die Zubereitung:

Fischfilet abspülen, trocken tupfen, in grobe Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln, salzen und pfeffern.

Möhren und Lauchzwiebel waschen und klein schneiden.

In einer großen Pfanne die Butter heiß werden lassen und die Möhren darin andünsten. Currypulver zugeben, unterrühren und mit der Brühe ablöschen.

Möhren ca. 5 Minuten garen lassen, dann saure Sahne hinzugeben und einrühren.

Lauchzwiebeln und Erbsen dazugeben, unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Fischwürfel darauf legen und das Ganze zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Falls zu trocken, noch einen Schuss Brühe, Weißwein oder Milch hinzugeben.

Falls zu flüssig, mit hellem Saucenbinder andicken.