

Asiatischer Fischgulasch

1,5 kg	Fisch (Pangasius, Dorsch, Hecht, Karpfen o.ä.)
5 EL	Curry
1 dl	Sojasauce
5 dl	Dashi (Fischsud)
1 dl	Öl
1 dl	Reiswein (Mirin)
2,5 EL	Zucker
5	Zwiebeln
	Salz, Pfeffer
Marinade:	
1 dl	Reiswein (Mirin)
	Salz, Pfeffer, Paprika

In einer Pfanne das Öl erhitzen und darin das Currypulver ca. 4 Min. rösten. Dann Dashi und Mirin hineingeben, mit Salz-Pfeffer-Paprika abschmecken und alles ca. 5 Min. köcheln lassen. Nun die feingeschnittenen Zwiebeln hineingeben und weitere 5 Min. köcheln. Den in Stückchen geschnittenen und in Sojasauce und Mirin marinierten Fisch in die Sauce geben und gar ziehen lassen. Reis ist die Beilage, aber in Europa isst man auch Nudeln dazu. Dashi findet man in der Rezeptdatenbank.

Zubereitungszeit: 30 Minuten