

# Kochen mit Klaus

## Pikanter Kabeljau-Topf

**Zutaten:** (Für 2 Personen)

- 300 g Kabeljaufilet, 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 60 g Schinkenwürfel,
- 250 g Lauch, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, 1 D. geh. Tomaten, Olivenöl,
- 2 EL Tomatenmark, 1 EL brauner Zucker, 100 ml Sahne, Chilipulver,
- 1 EL ger. Thymian, 1 EL TK-Petersilie, 100 ml Rotwein, Saucenbinder

### Zubereitung:

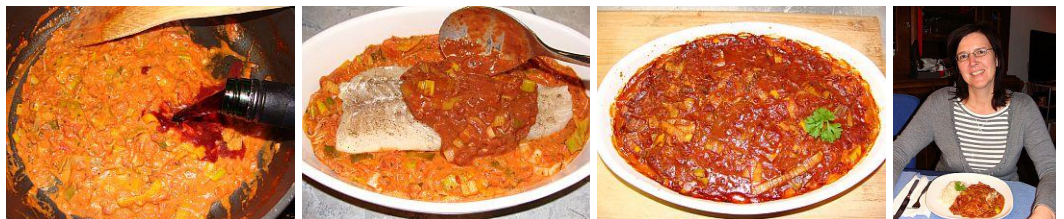
1. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Lauch in Ringe schneiden. Fisch mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern.



2. Schinkenwürfel in heißem Öl in einer Pfanne anbraten. Zwiebeln u. Knobi zugeben, glasig dünsten. Lauch einige Min. mitdünsten. Gehackte Tomaten zugeben u. aufkochen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer u. Chilipulver würzen, mit Saucenbinder dicken u. Kräuter unterheben. ½ der Sauce in eine Auflaufform geben, Fisch darauf legen.



3. Rest Tomatensauce mit Rotwein verlängern, mit Saucenbinder dicken, etwas abkühlen lassen u. über dem Fisch verteilen. Den Kabeljau-Topf im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30 Min. garen.



**Tipp des Chaoten:** Dazu Reis oder Salzkartoffeln servieren!



Erstellt von Klaus am 13.11.2015