

## Welsgulasch

### Zutaten:

- 600 g Fischfilet (Wels-)
- 1 EL Mehl
- 4 EL Butter
- 30 g Speck (Bauch-)
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 Paprikaschote(n), rot und gelb
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1/8 Liter Sahne
- etwas Essig

### Zubereitung:

Welsfilet in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Mehl bestäuben und in heißer Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

Speck, Zwiebel, Knoblauch und Paprika in kleine Würfel schneiden und im Bratenrückstand langsam rösten. Mit Paprikapulver bestreuen und mit einem Schuss Essig ablöschen. Mit Wasser aufgießen. Sahne steif aufschlagen, unterrühren, salzen, pfeffern und nochmals kurz aufkochen lassen. Fisch in die Sauce legen und kurz durchziehen lassen.