

## Poisson oriental

---

**Z u t a t e n:** pro Kopf 120 gr. Kabeljau Rückenfilets - ferner: Curry, Salz, Zitronenblätter (vom Thai-Laden), Cocos-Cream und Cocos-Milch Thai oder Supermarkt) , 1 Bouillonwürfel, Butter

**Z u b r e i t u n g:** Fischfilet mit Curry und Salz würzen.

In Butter auf beiden Seiten anbraten. Zitronenblätter dazu geben. Und mit Kokosmilch und Kokoscream ablöschen. 1 Bouillonwürfel beifügen. Und alles auf kleinem Feuer etwa 10 Minuten ganz fein köcherln lassen.

Zu Reis oder feinen Nudeln servieren.

E Guete!

-minu