

# Zander in Rotweinsöße

1 kg Fisch(e) (Zander)  
Salz, Pfeffer, Zitronensaft  
1 EL Milch, etwas Milch, Öl  
1 EL Zwiebel(n), gehackt  
200 ml Wein, rot, 200 ml Fleischbrühe  
50 g Butter, Petersilie, fein gehackt

## Zubereitung

Den Fisch säubern und beidseitig 4 kleine Einschnitte machen. Innen und außen salzen, pfeffern, mit Zitronensaft säuern und 1-2 Stunden ziehen lassen.

Danach den Fisch in Milch und Mehl wälzen und im heißen Fett knusprig braten, warm stellen. Im Bratenfond die Zwiebel dünsten, Mehl darüber stäuben und mit Rotwein ablöschen. Fleischbrühe dazugießen. Durchkochen lassen und gegebenenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Butter unter Rühren in die Sauce ziehen.

Die Sauce über den Fisch gießen und mit Petersilie bestreuen.