



### Hinweis zu den Maßangaben:

1 Kinderportion	=	Mengenangaben geteilt durch 10
1 Erwachsenenportion	=	ca. 2 Kinderportionen

## Bratfisch mit warmem Kartoffelsalat

1500 g	<b>Kartoffeln (festkochende Sorte)</b>	in der Schale kochen, pellen und noch warm in Scheiben schneiden.
2 (80 g)	<b>Zwiebeln</b>	fein hacken, darüber streuen.
250 ml	<b>Gemüsebrühe<sup>10,*</sup></b>	aufkochen und über die Kartoffeln gießen. Mit
5 EL (50 g)	<b>Rapsöl</b>	
	<b>Essig*</b>	
	<b>Jodsalz</b>	
	<b>Pfeffer</b>	und
1 Prise	<b>Zucker</b>	würzen. Den Salat 60 Minuten durchziehen lassen. Vor dem Servieren gehackte
	<b>frische Kräuter</b>	unterheben.
500 g	<b>Fischfilet<sup>3</sup></b>	portionieren, mit
	<b>Zitronensaft</b>	beträufeln, mit
	<b>Jodsalz, Pfeffer</b>	würzen. Den Fisch in
6 EL (60 g)	<b>Weizenmehl, Type 1050<sup>4</sup></b>	wenden und durch
2	<b>Eier<sup>1</sup></b>	aufgeschlagen, ziehen. In
	<b>Rapsöl</b>	braten.

Kennzeichnungspflichtige Allergene: 1 = Ei, 3 = Fisch, 4 = Gluten, 10 = Sellerie,  
\* = (weitere) Allergene siehe Zutatenliste