



# Mecklenburger Fischpfanne

MECKLENBURG VORPOMMERN

© StockFood/Gräfe & Unzer Verlag/Schardt/Wolfgang

## Zutaten

- 1 kg **Kartoffeln**
- 500 g **Möhren**
- 500 g **Zwiebeln**
- 6–8 **Speckscheiben**
- Butter für die Form**
- 1 TL **Dill**
- 1 Bund **Petersilie**
- 1 TL **Meerrettich**
- 1 **Hecht (oder Forelle, Barsch)**
- Salz, Pfeffer**
- 1 Prise **Zucker**
- 1 Flasche **Tafelwasser**

## Zubereitung

Fisch trocken, salzen und pfeffern. Zwiebeln in Ringe schneiden, Dill und Petersilie hacken. Einen Teil der Zwiebeln, der Kräuter und den Meerrettich für die Füllung in das Innere des Fisches geben.

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben und die geputzten Möhren in dünne Scheiben schneiden.

Einen größeren Bräter mit Butter ausreiben und hauchdünne Speckscheiben auf den Boden legen. Darauf eine Schicht Kartoffeln legen, dann Möhren, dann Zwiebeln schichten, eine Tasse Wasser darüber gießen sowie etwas Salz und Pfeffer. Etwas gehackte Petersilie und Dill darüber streuen.

Das Gericht im Backofen bei etwa 200°C 20 Minuten backen.

Danach die gefüllten Fische auf die Kartoffeln legen und eine Tasse Wasser darüber gießen. Jetzt noch einmal ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel weiter garen.

**Guten Appetit!**



## Weinempfehlung

Zu geräucherten, gegrillten oder gebratenen Fischgerichten passen am besten kräftige Weine wie z.B. Chardonnay, Grauburgunder, Silvaner, Rotwein wie z. B. Spätburgunder sowie leichte Weißweine.