

Papageifische mit Tomatensoße

1 kg Papageifische
4 Esslöffel Öl und Öl
zum Braten
Saft einer Zitrone
500 g pürierte
Tomaten
1 geriebene Zwiebel
4 Esslöffel Weißwein
Salz
Pfeffer

Die Fische säubern, waschen und mit einem Zahnstocher die Galle unter der rechten Flosse entfernen. (Die übrigen Innereien müssen nicht entfernt werden.)

Mit Salz bestreuen und mit Zitrone beträufeln und 1 Stunde ziehen lassen.

Die Fische mit Mehl panieren und in heißem Öl braten. In einem Topf Zwiebeln in Öl anbräunen, Tomaten, Wein, Salz und Pfeffer hinzufügen und kochen, bis die Soße eingedickt ist. Die Soße über die Fische gießen und entweder heiß oder kalt servieren.

