

Moqueca de Peixe



Brasilien ist ein riesiges Land und hat daher auch die unterschiedlichsten Essgewohnheiten. Eine Besonderheit des nordöstlichen Bundesstaates ist die Moqueca de Peixe, dies ist eine Art Fischeintopf. Auch auf unseren Reisen durch diesen Staat darf die Moqueca nicht fehlen.

Für 4 Personen braucht man:

- 4-6 Fischfilet (Pangasius, Seelachs, ...)
- 2-3 Grosse Zwiebeln
- 2-3 Paprikaschoten
- 2 Esslöffel Olivenöl (oder rotes Palmöl)
- Tomaten
- 1 Dose Kokosmilch (400ml)
- 2 frische Chilischoten
- 2 Limetten
- Currypulver
- Salz, Pfeffer,
- 1 Prise Zucker
- Brühe zum Nachwürzen

Fischfilets waschen, salzen, säuern und anbraten. Das Gemüse putzen, in Scheiben schneiden und den Fisch damit bedecken. Kokosmilch und Curry dazugeben, die Limetten auspressen und ebenfalls dazugeben. Deckel drauf und garen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer Zucker und Brühe nachwürzen. Dazu Reis Servieren.