

## Fischragout „Bombay“

400-500g Fisch

1 L Wasser

1 Tl. Salz

1 Zwiebel

Zitrone

1 Lorbeerblatt

→zum Kochen bringen, Fisch darin 10 Min. ziehen lassen

Helle Grundsoße herstellen mit Milch und Brühe auffüllen, mit 1 Tl. Curry, Salz, Zucker abschmecken.

1kl Dose Cocktailobst hinzugeben. Evtl. mit etwas Zitrone abschmecken. Soße in eine vorgewärmte Schüssel geben, den Fisch in Stücke oben aufgeben und leicht unterheben.