

## Gedünstete Schleie

### Zutaten:

4 Schleien á 350gr  
250 ml Weißwein, trocken  
2 TL Fisch-Gewürzmischung  
1 TL Salzkartoffeln  
150gr Zwiebeln  
150gr Möhren  
40gr Butter  
1 Prise getrockneter Estragon  
Salz, Pfeffer  
100gr Schlagsahne  
1 Bund Petersilie



### Zubereitung:

Schleien putzen und waschen. Wasser, Wein, Würzmischung und Salz in einen Topf geben und 10 min. bei offenem Deckel kochen.

Zwiebeln und Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden, Butter erhitzen und beides darin glasig anschwitzen.

Den durchgeseihten Weinsud zugießen. Mit Estragon, Salz und Pfeffer würzen.

Die Schleien 15 min. darin garen, nicht kochen!

Schleien herausnehmen und warm stellen. Sud aufkochen (evtl. durchsieben), mit Sahne und Gewürzen abschmecken, dann über die angerichteten Schleien geben.

Mit gehackter Petersilie garnieren.

Bon Appetit