

Stör geschnitztes Der NDR 1 Radio MV Topfgucker

Zutaten für 4 Personen

600-800 g	Störfilet
300 ml	trockener Rotwein
2	Knoblauchzehen
1	mittelgroße Zwiebel
	Sahne
	Salz

Zubereitung:

- 1 Die kleinen Störfilets mit dem Knoblauch, der gewürfelten Zwiebel und etwas Salz im Rotwein abgedeckt zwei Tage marinieren. Zwischendurch immer mal wieder vermengen.
- 2 Dann die marinierten Fischfiletstücke mit etwas Marinade in der Pfanne mit etwas Pflanzenöl je nach Menge etwa fünf bis zehn Minuten bei kleiner Flamme vorsichtig garen.
- 3 Zum Schluss alles mit einem Schuss Sahne verfeinern.
- 4 Dazu passen verschieden Beilagen, wie zum Beispiel Bandnudeln, Kartoffelstampf oder Reis.

