

# Donauwaller im Wurzelsud



## Zutaten für vier Personen:

400-500 g Welsfilet  
8 gekochte Mini-Kartoffeln  
(Sorte Grenaille oder La Ratte)  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
frischer Dill

## für Gemüse-Julienne:

Karotten, Sellerie, Zucchini,  
Lauch oder Lauchzwiebeln

## Wurzelsud:

400 ml trockener Weißwein  
1-1,5 L Wasser  
2 größere Karotten  
1 Stange Lauch  
1 Gemüsezwiebel  
1 Scheibe Sellerie  
1 Stück Staudensellerie  
1 Stück Petersilienwürzel  
3-4 Knoblauchzehen  
10 Pfefferkörner, 2 TL Salz  
5 Pimentkörner  
2 Lorbeerblätter

1. Mit einem Julienne  
Schneider feine Streifen  
aus Karotten, Sellerie und  
Zucchini schneiden.

Lauch bzw. Lauchzwiebeln  
in feine Streifen teilen.  
Gemüse-Julienne und  
gekochte Kartoffeln in den  
heißen Sud geben, 5 min  
ziehen lassen.

2. Wels-Filets waschen,  
trocknen und mit etwas  
Zitronensaft säuern. In  
gefällige Stücke schnei-  
den, in den kochenden  
Sud einlegen, 5-10 min  
ziehen lassen.

3. Wels-Filets in Suppen-  
tellern auf Gemüse-  
Julienne anrichten. Nach  
Geschmack salzen und  
pfeffern. Mit heißem Sud

begießen und mit Dill  
garnieren.

## Wurzelsud:

1. Wein um etwa 1/3  
einköcheln lassen.

2. Gemüse putzen und  
grob würfeln.

3. Einkochten Wein mit  
1-1,5 L Wasser auffüllen,  
Gemüse zugeben, einmal  
aufkochen und 30 min  
ziehen lassen.

4. Anschließend Sud  
abpassieren und  
nochmals nach Ge-  
schmack mit Salz und  
Pfeffer würzen.

## Hinweise:

Anregung aus Weimar,  
Restaurant Alt-Weimar, am  
24.08.2005: Donauwaller  
im Wurzelsud mit Gemüse-  
julienne und Mini-Kartoffeln.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30  
min, Gesamtzeit ca. 60  
min, Hauptspeisen, Fisch,  
Wels, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 11.01.2023