



## **Boulettes de poisson avec sauce firire**

(Fischbällchen für 6 Personen)

### **ZUTATEN**

1 kg Fisch  
2 Zwiebeln  
1 Bund Petersilie und Schnittlauch  
200 g getrockenes Weissbrot  
1 Chili  
Salz  
Öl  
2 Brühwürfel (Afro Shop)  
1 El schwarze Pfefferkörner  
2 Knoblauchzehen (wer möchte auch 2 mehr)

Sauce:

2 Knoblauchzehen  
5-6 El Erdnussöl  
2 Lorbeerblätter  
20 schwarze Pfefferkörner  
1 Brühwürfel  
200 g Tomatenmark  
1 Chili  
Thymian (1 Zweig frisch oder 1 Tl getrocknet)  
2 Zwiebeln  
1 Dose Tomaten  
Salz

### **ZUBEREITUNG**

Zwiebeln schälen, Petersilie, Schnittlauch, Chili, Pfefferkörner, Brühwürfel und etwas Salz zermahlen (Küchenmaschine etc.).

Fisch entgräten und auch zermahlen. Dann dann vorher eingeweichte Brot dazugeben. Aus der Masse kleine Klöße formen, Hände vorher einölen.

Sauce:

Knoblauch, Zwiebeln, Pfefferkörner und Brühwürfel zermahlen. Öl im Topf erhitzen und die Tomaten zugeben, sowie das Tomatenmark und die Gewürzmischung. Sobald die Sauce kocht den Thymian, Lorbeerblätter und die Chili dazugeben. Sauce mit Wasser 1- 2 Gläser dazugeben und weitere 20- 30 Minuten sanft weiter kochen. Nochmals abschmecken.

Fischbällchen in Öl frittieren. Dabei behutsam wenden.

Die Fischbällchen mit Sauce und Brot servieren.