



Luzerner Stockfisch

Zutaten:

1 kg Stockfisch (getrocknet und gesalzen)
2 dl Milch
2 Lorbeerblätter
2 Nelken
60 g Butter
Pfeffer
150 g Zwiebeln

Vorbereitung:

Den getrockneten Fisch mit einem Holzhammer klopfen, in grosse Stücke zersägen und (mindestens) 4 Tage in kaltem Wasser zugedeckt einweichen. Das Wasser muss jeden Tag gewechselt werden.

Zubereitung:

Wasser mit Milch, Lorbeerblättern und Nelken aufsetzen. Die Fischstücke hineingeben, sobald die Flüssigkeit lauwarm ist. Zudecken, zum Kochen bringen und dann auf kleinem Feuer 90 Minuten köcheln lassen. Den Fisch abgiessen, Haut und Gräte entfernen (eine zeitraubende Arbeit!). 2 Essl. Butter in einer Bratpfanne erwärmen, die Fischstücke hineingeben, mit Pfeffer bestreuen und einige Minuten zugedeckt dünsten. Die restliche Butter schmelzen und die in Streifen geschnittenen Zwiebeln darin goldgelb backen. Die Zwiebelschwitze über den Fisch anrichten.