

Halušky mit Forelle

Gesamtzeit **31 Min.** 31 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Halušky:

1,13 kg Kartoffeln, geschält

375 kg Weizenmehl, Typ 405

3,75 g Salz

100 g Vollei

Sauce:

80 g Butterschmalz

300 g weiße Zwiebeln,
geschält, in Streifen

400 g rote Paprika, in Streifen

250 g Zuckerschoten,
küchenfertig

500 ml Kikkoman Wok Sauce –
Teriyaki

1,2 kg Forellenfilets, gewürfelt

Außerdem:

30 g Mandelblättchen,
geröstet

10 g Schnittlauch, in feine
Röllchen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Kartoffeln fein reiben, das Wasser ausdrücken und mit Mehl und Salz vermischen. Eier verquirlen und einarbeiten.

Schritt 2

Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffelmasse durch eine grobe Spätzlepresse ins kochende Wasser drücken und ca. 1 Minute kochen. Die Halušky sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und bis zur weiteren Verwendung in eine Schüssel geben.

Schritt 3

Butterschmalz in eine Pfanne erhitzen und Zwiebeln 3 Minuten braten, bis sie goldbraun sind. Paprika und Zuckerschoten dazugeben und weitere 2 Minuten mitbraten. Mit Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki ablöschen, die Forellenstücke einlegen und nochmals 2 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4

Halušky auf Teller verteilen und die Forellensauce darüber geben. Mit Mandelblättchen und Schnittlauch getoppt servieren.