

## Fisch-Reis Topf

5 Personen	
3-4	Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Pk.	Rosinen
Gewürze: 1 Essl. Zimt, Curcuma, Salz, Pfeffer	
3-4	Kartoffeln
5 Stk.	Fisch
4 Tassen	Reis
	Reisgemüse
Öl, Wasser nach Bedarf	

Zwiebeln würfeln, braten, würzen und eventuell mit Rosinen mischen.

Kartoffeln in Scheiben schneiden, in einen eingölten Topf legen und salzen.

Fisch mit Safran einpinseln und auf die Kartoffeln legen

Zwiebelmischung auf den Fisch legen.

Reis vorkochen, abschütten und mit dem Gemüse auf den Fisch schichten.

Öl und Wasser erhitzen und nach Bedarf auf den Reis tun.

1-2h auf kleiner Hitze schmoren lassen.