

## Röteli

### Zutaten für 4 Personen

8	Röteli
7,5 dl	Wasser
2,5 dl	Weisswein
1	Zwiebel, besteckt
1 TL	Salz
4 EL	Butter
1 EL	Mehl
1	Zwiebel, klein
ca. 8	Zitronenschnitze
	Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Majoran, Streuwürze

### Zubereitung

Wasser, Wein, besteckte Zwiebel und Salz aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen und Röteli hineingeben. Zugedeckt für ca. 5 Minuten ziehen lassen (nicht kochen!) Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie fein hacken und in der Butter leicht anziehen lassen. Mehl darüberstreuen und die getrockneten Kräuter beigeben. Mit einem halben Liter Fischsud aufgiesen, glattrühren und ca. 15 Minuten kochen lassen. Mit Streuwürze abschmecken. Röteli hineingeben und zugedeckt wieder ein paar Minuten ziehen lassen (einmal wenden). Platte vorwärmen und die Röteli darauf anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren.

