Kozbareya ist die Standardzubereitungsart für Fisch in Alexandria. Zu diesem sehr kräftigem Gericht passt Fladenbrot oder Reis.

Rezept Kozbareya – Fisch nach alexandrinischer Art

Zutaten

- 500 g Fischfilet
- ¼ Teelöffel Kreuzkümmel (Cumin)
- ¼ Teelöffel Koriandersaat
- 3 Zwiebeln
- 2 Pimentkörner
- 1 kleine Dose Tomaten
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Mehl

Zubereitung

Kreuzkümmel, Koriandersaat, etwas Pfeffer und Salz fein mörsen.

Dem Fisch waschen und mit einer Knoblauchzehe und der Gewürzmischung aus dem Mörser einreiben. Den Fisch etwa 30 Minuten ziehen lassen.

Die Pimentkörner mörsen. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne goldgelb braten. Das Tomatenmark kurz mitrösten. Die Tomaten dazugeben und mit Piment, Pfeffer und Salz würzen. Einige Minuten köcheln lassen.

Den Fisch in Mehl wenden und auf beiden Seiten goldbraun braten. Den Fisch auf einem Küchenpapier abtropfen.

In eine Auflaufforum die Hälfte der Tomatensauce geben. Den Fisch einlegen und mit der anderen Hälfte der Tomatensauce abdecken. Bei 190 Grad für 10-15 Minuten im Ofen backen.