

## Landhotel Grünberg am Traunsee

Traunsteinstraße 109  
4810 Gmunden  
[www.gruenberg.at](http://www.gruenberg.at)  
[gruenberg@vpn.at](mailto:gruenberg@vpn.at)  
Tel. 07612 77700



### „Traunseepaella Grünberg“

#### Zutaten für 4 Personen

½ l Langkornreis  
¼ Zwiebel, fein geschnitten  
etwas Butter  
1 Kaffeelöffel Currypulver  
Salz, Pfeffer, etwas Sojasauce  
¾ l Wasser

150 g dreierlei Paprika ( grün, gelb, rot) würfelig oder in Streifen schneiden  
150 g Zucchiniestreifen  
150 g Jungzwiebel in Scheiben schneiden  
200 g Forellenfilet  
200 g Saiblingsfilet  
200 g Reinankenfilet – alle Filets ohne Haut und in 3 cm dicke Stück geschnitten  
3 EL Olivenöl zum Ansautieren

#### Zubereitung:

Zwiebel und Reis in Butter andünsten, Curry dazu, mit Wasser aufgießen, würzen, ein Mal aufkochen lassen, abdecken und ca. 20 Minuten bei 170 ° im Ofen dünsten.  
Heraus nehmen, abdecken und mit einer Gabel auflockern.

In der Zwischenzeit Gemüse und Zwiebel in Öl ansautieren, Fische kurz dazu geben und garen, zuletzt heißen Reis untermengen, nochmals abschmecken und auf Teller gefällig anrichten

Ist ein Lieblingsgericht unserer Gäste  
Guten Appetit