



## **Ceviche**

Festtagsgericht Charles Clerc

### **Zutaten für 4 Personen:**

500 bis 700 g Fisch (z.B. Seezunge, Lachs, Thunfisch)

3 kleine Zwiebeln

1 Tasse Zitronensaft (4 Zitronen)

2 - 3 Chili-Schoten

1/2 Löffel Pfeffer

1/2 Kaffeelöffel Salz

1 - 2 Löffel Koriander

### **Zubereitung:**

Fisch waschen, klein schneiden. Zwiebeln klein schneiden.

Schichtweise Fisch, Zwiebeln, Chili, Salz und Pfeffer, Koriander, Saft in eine Schüssel geben. Mindestens zwei Stunden ruhen lassen, umrühren und nochmals eine Stunde ruhen lassen.

Charles Clerc

\*\*\*