

## **Ceviche vom Donauwaller**

### **Zutaten**

200 g Donauwaller Filet

Saft von 2 Limetten

1 Knoblauchzehe

½ Zwiebel

1 rote Peperoni (scharf,  
Menge je nach Geschmack)

Korianderblätter (je nach Geschmack)

1 TL Salz

1 Messerspitze Pfeffer

1 Messerspitze Paprikapulver

1 Schuss Sojasoße

**1** Donauwaller nach Anleitung beizen ([siehe 03 Küchentipps](#)). Gebeizten Donauwaller in feine Streifen (2 mm) schneiden. Saft der Limette untermengen. Dann Gewürze und Sojasoße dazugeben und vermischen.

**2** Im Kühlschrank 4 - 8 Std. beizen / ruhen lassen.

**3** Vor dem Anrichten gehackte Zwiebeln, Knoblauch und Koriander untermengen.

**4** Mit getoastetem Weißbrot und Butter servieren.

Quelle: Moritz Fliegerbauer, Bio-Koch aus Passau