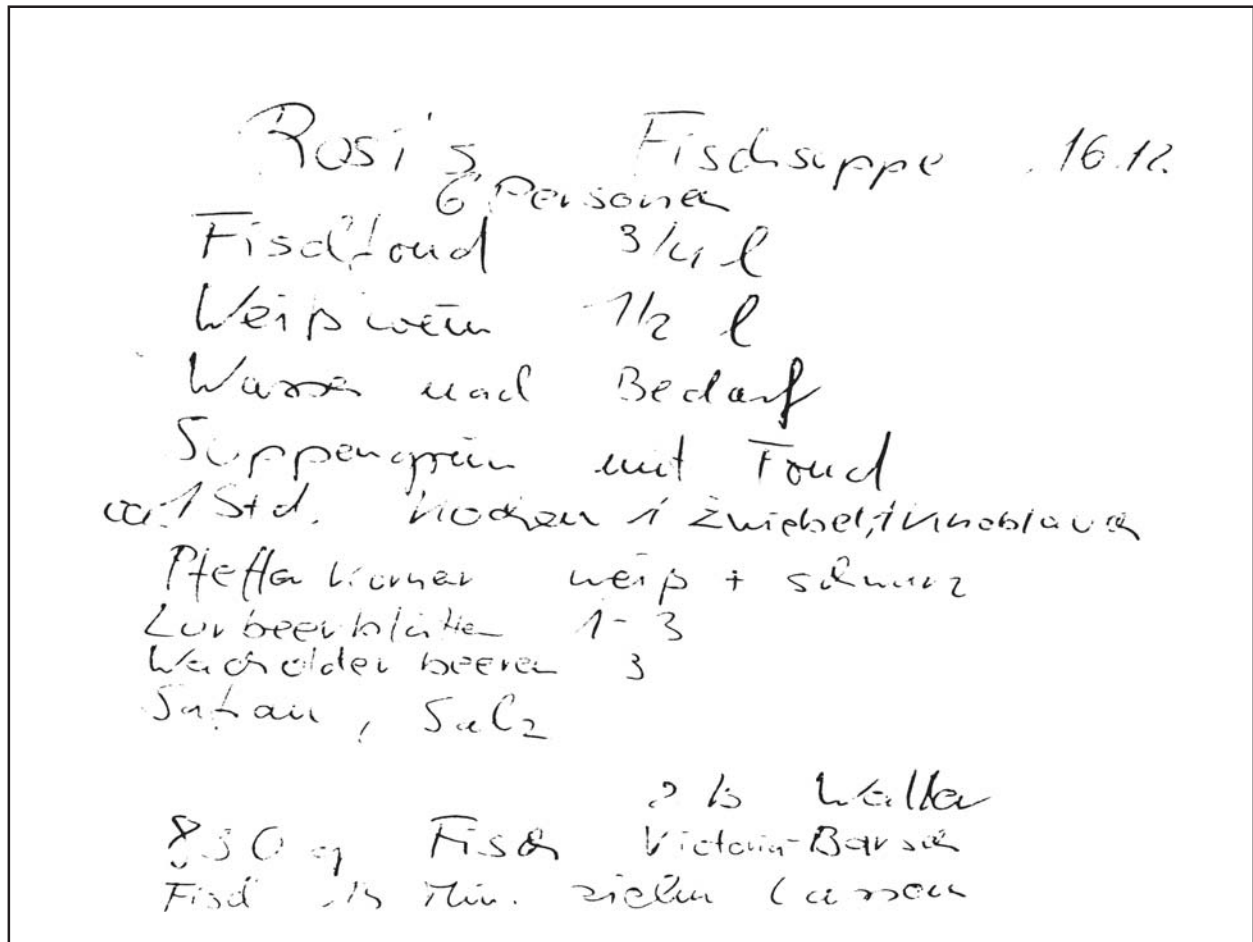


Fischsuppe »Rosi«



Zutaten für 6 Personen:

750 ml Fischfond
500 ml Weißwein
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 Knoblauch
10 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter
3 Wacholderbeeren
1 Döschen Safran
Salz
300 g Waller (unverzichtbar)
200 g Lachs
200 g Viktoriabarsch
kalte Butter

1. Suppengrün, Zwiebel und Knoblauch putzen und würfeln. Fischfond und Weißwein mit den Kräutern, dem Gemüse und den Gewürzen aufkochen und ca. 1 Stunde sanft köcheln lassen.
2. Durchsiehen.
3. Fisch waschen, entgräten, in mundgerechte Stücke schneiden, einlegen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Herausnehmen und Suppe mit kalten Butterstückchen aufmontieren.
5. Fisch auf vorgewärmte Suppenschalen verteilen und mit der heißen Suppe aufgießen.

Hinweise:

Als Vorspeise oder Zwischengericht in heißen Suppentellern oder Tassen servieren.

Als Hauptgang, dann für 4 Personen, Suppe zum selber nehmen in Suppenschale servieren. Croutons dazu reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Suppen, Zwischengerichte, Fisch, deutsch

Rezept: Rosi G.
Anpassung: Walter
Stand 07.01.2024