

Fisch-Suppe

4 Personen

1)

- 1,5l. Kochende Brühe (evtl. Instant)
- 3 Weißfische in Stücken geschnitten oder entspr.
Reste wie Kopf, Haut und Rückengräten
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Wacholderbeeren
- 3 Pimentkörner
- 3 Pfefferkörner
- ½ Saft einer Zitrone
- ½ Teel. Salz

2)

- 2 EL Öl
- 2 große Zwiebeln =>in Ringe geschnitten
- 2 Karotten =>in feine Streifen geschnitten
- 1 EL Sellerie => in Streifen geschnitten
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- 1 Teel. Curry
- 1 Prise Cayenpfeffer
- 1 Knoblauchzehe zerdrückt
- 150-200gr. In fein Würfelchen geschnittene Aal- oder
Weißfischstückchen

Die kochende Brühe über die Zutaten von 1) gießen und ca. 1 ½ Std. vorsichtig köcheln, dann abseihen. In einem Topf das Öl erhitzen, Zwiebeln hellgelb dünsten, das restliche Gemüse zugeben und leicht anschwitzen, das Tomatenmark zugeben und mitdünsten. Die Gewürze zugeben und mit der durchgeseihten Fischbrühe auffüllen. Ca. 15 Min. ziehen lassen, Fisch zugeben und evtl. mit Sherry abschmecken.

Die Suppe sollte heiß gegessen werden. Dazu passt Baguette-Brot.