AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Herbst	international

SCHNELLE FISCHSUPPE



KURZ VORGESTELLT

Fisch mit wenig Speck sowie Gemüse- und Kartoffelwürfelchen, nach eurem Gusto abgeschmeckt. Geräuchertes Paprikapulver gibt dem Eintopf Pfiff. Dazu passt dunkles Brot mit Kruste.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

100 g	Kalbsspeck		Geräuchertes Paprikapulver
1	Zwiebel, gewürfelt		
2	Karotte, mittelgross	10 dl	Fischbouillon
2	Kartoffel, mittelgross	1 Bl	Lorbeer
50 ml	Rahm	600 g	Fischfilet, ohne Gräte
			Salz, weisser Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Kalbsspeck in Streifchen schneiden und in einem Schmortopf bei guter Temperatur mit den Zwiebel-, Rüebli- und Kartoffelwürfelchen anschwitzen, bis die Zwiebel glasig ist. Die Mischung mit Salz, Pfeffer, geräuchertem Paprikapulver würzen.
2. Nun Fischbouillon und ein Lorbeerblatt hinzufügen. Suppe köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfelchen weich sind.
3. Einen Schuss Rahm zugeben und wieder etwas eindicken lassen. Inzwischen die Fischfilets entgräten, in Stücke schneiden, vorsichtig unterrühren und 5 Min. ziehen lassen. Abschmecken und sofort servieren.

Rezept: Sam Shifton. The New York Times. Das Kochbuch. Christian 2022 - Foto: compactcook.com