

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
20 Min.

SAISON
Herbst

HERKUNFT
international

SCHNELLE FISCHSUPPE



KURZ VORGESTELLT

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

ZUTATEN (4 PERSONEN)

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

ZUBEREITUNG

1. (Kalbs-)Speck in Streifen schneiden und in einem Schmortopf bei guter Temperatur mit den Zwiebel-, Karotten- und Kartoffelwürfelchen anschwitzen, bis Zwiebel glasig. 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.