

Fischsuppe á la Willi nach Ungarnart



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fischbrühe / Fischfond	390 ml
Knoblauchzehen	5 Stk.
Sonnenblumenöl	1 Esslöffel
Zwiebeln	200 g
Paprikaschoten	300 g
Forellen	200 g
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	2 Esslöffel
Paprika-Würzpaste / Paprikapaste mild	1 Teelöffel
Paprika-Würzpaste / Paprikapaste scharf	1 Messerspitze(n)
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Paprika entkernen und würfeln. Zwiebeln ebenfalls würfeln, den Knoblauch pressen. Zwiebeln und Knoblauch in Fett anbraten, Paprikawürfel dazu geben und etwa 5 - 10 Minuten schmoren lassen.

Fischfond inzwischen in einem Topf mit knapp der gleichen Menge Wasser erhitzen. Beide Paprikapasten im Fond verrühren und das Paprikapulver zufügen. Die geschmorten Zwiebel- und Paprikawürfel zum Fond geben und alles auf kleiner Flamme etwas köcheln lassen.

Die Forelle quer zur Körperachse in Happen schneiden und in der Suppe garziehen lassen. Abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Nach Belieben mit einem Klacks saurer Sahne (od. Creme fraiche) und ein bis zwei dünnen Paprikaringen obenauf, sowie gehackter Petersilie bestreut servieren.
Fertig!

Noch schmackhafter wird das Ganze, wenn man anstelle der Fischfond ein bis zwei Karpfenköpfe und andere Fischabfälle (Flossen, Hauptgräte o.ä.) mit Suppengrün und Zwiebel kocht, abseiht und diese Brühe verwendet.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1699-Fischsuppe-a-la-Willi-nach-Ungarnart.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at