

Weißer Fischsuppe à la Willi

Rezept für 2 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Suppenwürze / Suppengewürz / Brühgranulat	4 Teelöffel
Sauerrahm / saure Sahne	2 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	750 ml
Knoblauchzehen	4 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Fischgewürz	Etwas / nach Bedarf
Zanderkopf	1 Stk.
Zanderbäckchen	6 Stk.

Zubereitung:

Fischteile in Wasser mit dem Brühgranulat und dem Fischgewürz garen. Danach aus dem Sud nehmen und entgräten.
Das Fischfleisch mit dem gepressten Knoblauch zurück in den Sud geben, die saure Sahne zusetzen, kurz aufwellen und abschmecken.
Nach Bedarf leicht binden.

Fertig!!!

Statt des Zanderkopfes sind auch alle anderen Teile von Edelfisch (ja sogar von Plötze, Blei u.a.) möglich. Nur muß man dann auf Gräten achten (möglichst nach dem Kochen entfernen).

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1725-Weisse-Fischsuppe-a-la-Willi.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at