

Halászlé à la Chaba



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|---------------------|
| Schweineschmalz | 2 Esslöffel |
| Zwiebeln | 400 g |
| Paprikaschoten | 300 g |
| Tomaten / Paradeiser | 200 g |
| Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz | 2 Esslöffel |
| Scharfes Paprikapulver / Paprikagewürz | 1 Teelöffel |
| Knoblauch | 2 Esslöffel |
| Kartoffeln / Erdäpfel | 600 g |
| Fischfilets | 500 g |
| Getrockneter Majoran | 1 Prise(n) |
| Lorbeerblatt / Lorbeerblätter | 2 Stk. |
| Salz und Pfeffer | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Etwa 1000 g Fischreste (Köpfe, Flossen usw.) od. Buntfische mit reichlich Wasser aufsetzen und mit den Gewürzen ca. 2 bis 3 Stunden auf mittlerer Hitze kochen lassen. Danach passieren.

Inzwischen alle Gemüse kleinhacken bzw. in kleine Würfel schneiden.

Nun in dem Schmalz die Zwiebel anrösten, die Paprikaschoten, die Kartoffeln, den Knoblauch und die Tomaten dazugeben, garschmoren und dann zusammen mit dem Paprikapulver zum Fischsud geben.

Noch ein paar Minuten aufkochen lassen, abschmecken und dann vom Feuer nehmen.

Die leicht gewürzten Filets von Karpfen o.a. Edelfisch in der fertigen Suppe etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Fertig!

Mein Urteil:

Noch nie zuvor servierte man mir eine derart schmackhafte Fischsuppe, bei der obendrein noch das Auge mitfuttern konnte.

Chaba und ich wünschen gutes Gelingen beim Nachkochen und natürlich auch guten Appetit!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1740-Halaszle-a-la-Chaba.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at