

Ungarische Fischsuppe

So geht's:

1. Karpfen filetieren und häuten. Die Filets entlang der Seitenlinie halbieren und in 2 mm dünne Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, einem Schuss Weißwein und dem Schmand marinieren. Dosentomaten (Tomaten + Saft) dazugeben und alles gut vermischen.
2. Aus den Fischabschnitten mit 1 Liter Salzwasser und dem Suppengrün einen Fischfond kochen (siehe Rezept oben).
3. Kartoffeln und Paprika in kleine Würfel schneiden (möglichst unter 1 cm).
4. Öl oder Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten (= weich und durchsichtig, aber nicht braun). Tomatenmark kurz mitrösten, dann mit dem abgeseihten Fischfond aufgießen.
5. Kartoffelwürfel dazugeben und aufkochen lassen, bis die Kartoffeln bissfest (= al dente) sind.
6. Paprikawürfel dazugeben und ca. 6 Minuten mitziehen lassen.
7. Wenn Kartoffeln und Paprika weich sind, die marinierten Fischstücke samt Marinade dazugeben, gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Gemüsesuppenpulver abschmecken. Alles 15 Minuten leicht köcheln lassen.
8. Nach dem Garen nicht mehr umrühren – sonst zerfallen die Fischstücke! Den Topf nur noch leicht rütteln.
9. Mit Weiß- oder Schwarzbrot servieren.

Tipp:

Karpfen schmeckt in diesem Rezept besonders gut – aber alle anderen Weißfische funktionieren genauso. Statt Dosentomaten kannst du auch frische Tomaten nehmen.

Für 8 Personen

Das brauchst du:

-  1 Karpfen (mind. 1–1,5 kg)
-  1 Liter Wasser
-  1 TL Salz
-  1 Bund Suppengrün, gewürfelt
-  3 EL Öl oder Butter
-  3 TL Paprikapulver (süß)
-  1 große Zwiebel, fein gehackt
-  1–2 Knoblauchzehen, fein gehackt
-  1 Becher Schmand (200 ml)
-  3 EL Tomatenmark
-  Salz, Pfeffer
-  2 große Kartoffeln
-  1 rote + 1 grüne Paprikaschote
-  1 Dose gehackte Tomaten (400 ml)
-  Gemüsesuppenpulver