# Cremige Lachssuppe

Die cremige Lachssuppe ist eine delikate Fischsuppe mit Gemüse. Das Rezept bringt Abwechslung in deine Küche.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 50 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Butter |
| 0.5 Stk. | Lauch |
| 3 Stk. | Karotten |
| 4 Stk. | Kartoffeln (mittelgroß) |
| 500 ml | Fischfond |
| 2 Stk. | Lorbeerblätter |
| 3 Stk. | Pimentkörner |
| 5 Stk. | schwarze Pfefferkörner |
| 100 ml | Milch |
| 100 ml | Schlagobers |
| 1 Spritzer | Zitronensaft |
| 400 g | Lachs (ohne Haut) |
| 4 Stängel | Dillzweige |
| | Salz |

## Zubereitung

1. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und die gehackten Zwiebeln glasig dünsten. Den geputzten Lauch in dünne Ringe schneiden und zugeben. Die Kartoffeln schälen, klein würfelig schneiden. Karotten putzen und in Scheiben schneiden. In den Topf geben und etwa 3 Minuten dünsten.

2. Mit dem Fischfond und einem Schuß Wasser aufgießen und kurz aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren, Lorbeerblätter, Piment und Pfefferkörner zugeben und 15 Minuten leicht köcheln lassen.

3. Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

4. Die Milch, Schlagobers und einen Spritzer Zitronensaft zur **Lachssuppe** geben. Kurz aufkochen und die Temperatur wieder reduzieren.

5. Jetzt den Lachs zugeben und nur kurz, zirka 2 Minuten in der heißen Suppe ziehen lassen. Abschließend mit Salz abschmecken.

6. In Teller anrichten und mit gehacktem Dill garnieren.

## Tipp

Zur cremigen Lachssuppe eine Scheibe Vollkornbrot reichen.