Finnische Lachssuppe

Die finnische Lachssuppe ist ein klassisches skandinavisches Fischsuppen-Rezept. Die köstliche Suppe mit Kartoffeln schmeckt vorzüglich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

400 g	Lachsfilet (frisch oder TK)
600 g	Kartoffeln
200 g	Karotten
1 Stk.	Porree (Lauch)
1 EL	Butter
1 Stk.	Lorbeerblatt
3 Stk.	Pimentkörner
600 ml	Gemüsebrühe
200 g	Schlagobers (Schlagsahne)
2 EL	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für die **finnische Lachssuppe** bei Verwendung von TK-Lachsfilet diesen zuerst auftauen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten schälen und in Scheiben zerschneiden. Porree in dünne Ringe zerkleinern.

2. Die Butter in einem Suppentopf schmelzen, Lauch, Karotten und Kartoffeln einigen Minuten rundum kräftig anrösten. Mit Gemüsebrühe aufgießen, Pimentkörner und Lorbeerblatt zugeben. Zugedeckt zirka 10-15 Minuten köcheln lassen. Prüfen, ob die Kartoffeln gar gekocht sind.

3. Das Lachsfilet in zirka 2-3 cm dicke Stücke schneiden. Das Schlagobers und Zitronensaft einrühren. Kurz aufkochen und vom Herd ziehe. Den Lachs zugeben und in er heißen Suppe einige Minuten gar ziehen lassen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp

Die finnische Lachsuppe mit frisch gehacktem Dill garnieren und servieren.