

Fischsuppe Cullen Skink

Die Fischsuppe Cullen Skink ist ein traditionelles schottisches Suppen-Rezept mit geräuchertem Schellfisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

4 Stk.	Kartoffeln
300 ml	Wasser
1 EL	Butter
2 Stk.	Zwiebel
400 g	Schellfischfilet (geräuchert)
200 ml	Milch
200 ml	Schlagobers
1 Stk.	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Fischsuppe Cullen Skink** die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in 300 ml Wasser zirka 15 Minuten garen lassen.
2. Jetzt die Schellfischfilets abwaschen und trocken tupfen. Die Milch in eine Pfanne geben, Fischfilets hineinlegen und mit Milch bedecken. Zirka 5 Minuten bei geringer Hitze kochen lassen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Die Haut entfernen, wenn nötig Gräten entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3. Die Zwiebeln schälen und fein zerhacken. Die Butter in einem Kochtopf erhitzen und Zwiebeln glasig dünsten. Die Milch in den Topf gießen, Hälfte der Kartoffeln zerstampfen, zugeben, restliche Kartoffelwürfel hinzugeben und erhitzen. Den Fisch hinzugeben, und unter ständigem rühren zirka 5 Minuten garen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Tipp

Die Fischsuppe Cullen Skink vor dem Servieren noch mit frisch gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren.