

Fischsuppe mit Kartoffeln

Das Rezept für die Fischsuppe mit Kartoffeln kommt aus der russischen Küche. Ein vorzügliches Gericht mit verschiedenen Fischarten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

1.5 kg	Fische (z.b.Zander, Barsch, Karpfen)
1.75 l	Wasser
1 Stk.	Zwiebel (groß)
3 Stk.	Kartoffeln (festkochend)
8 Stk.	schwarze Pfefferkörner
	Salz
1 Handvoll	Petersilie (fein gehackt)
1 Handvoll	Dill (fein gehackt)
1 TL	Dillblüten (getrocknet)

Zubereitung

1. Für die **Fischsuppe mit Kartoffeln** die Süßwasserfische säubern, putzen und ausnehmen. Den Kopf, Schwanz und Flossen entfernen und den Fisch in zirka 4 cm große Stücke schneiden.
2. Den Fischkopf mit Schwanz und Flossen in einen Topf mit kaltem Wasser geben und aufkochen lassen, den Schaum entfernen.
3. Die Zwiebeln schälen, halbieren und zur Fischbrühe geben. Die Pfefferkörner und getrockneten Dill zugeben. Etwa 20 Minuten köcheln lassen. Danach die Fischbrühe abseihen.
4. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in die Fischbrühe geben. Etwa 10-12 Minuten garen lassen.

5. Die Fischstücke zugeben und weitere 15 Minuten bei mittlerer Temperatur kochen. Abschließend mit Salz würzen und von der Hitze nehmen. Jetzt die Fischsuppe zirka eine halbe Stunde ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren erwärmen, anrichten und mit frisch gehackter Petersilie und Dill bestreuen.

Tipp

Für die Fischsuppe mit Kartoffeln am besten mehrere verschiedene Süßwasser Fischarten verwenden.