Ungarische Fischsuppe mit Paprika

Die ungarische Fischsuppe mit Paprika bringt Abwechslung in deine Küche. Das Rezept mit verschiedene Süßwasserfische ist eine köstliche Mahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 40 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

600 g	Fischfilets (z.b. Karpfen, Hecht, Zander, Wels)
1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 EL	Paprikapulver (edelsüß)
125 ml	Weißwein
1.5 l	Wasser
2 Stk.	Paprika rot
4 Stk.	Paradeiser
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Pfefferoni
1 EL	Maisstärke
	Salz
4 EL	Öl
	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Für die **ungarische Fischsuppe Halászlé mit Paprika** die Fischfilets entgräten und in mundgerechte Stücke schneiden. Rundum salzen und im Kühlschrank kühl stellen.

2. Die Zwiebel schälen und klein zerhacken. Das Öl in einem Suppentopf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Das Paprikapulver einrühren und mit Weißwein ablöschen, mit Wasser aufgießen und zirka 10 Minuten köcheln lassen.

3. Inzwischen die Paprika und Pfefferoni waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein zerhacken. Zur Suppe geben und etwa 25-30 Minuten zugedeckt garen lassen.

4. Jetzt die Maisstärke mit ein wenig Wasser anrühren, zur Suppe gießen und einrühren. Die Fischstücke zugeben, aufkochen lassen und zirka 10 Minuten durchziehen lassen. Abschließend die Fischsuppe mit Salz und Paprikapulver abschmecken. In Teller anrichten und nach Belieben mit gehackte Petersilie bestreuen.

Tipp

In die angerichtete Fischsuppe einen Esslöffel Sauerrahm einrühren. Dazu frisches Weißbrot oder Baguette reichen.