Ungarische Fischsuppe

Ein tolles Rezept für Feinschmecker: Die Ungarische Fischsuppe begeistert mit ihren feinen Aromen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

150 g	Karpfenfilets
150 g	Zanderfilets
150 g	Welsfilets
1 l	Fischfond
	Karpfenmilch (nach Belieben)
4 EL	Butter
1 Stk.	Zwiebel (groß)
100 g	Frühstücksspeck
2 Stk.	Rote Paprika
2 EL	Paradeisermark
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
2 Stk.	fein gewürfelte Knoblauchzehe
2 EL	Sauerrahm
	Salz

Zubereitung

1. Für die **Ungarische Fischsuppe** zuerst den Fischfond erwärmen und die Karpfen-, Wels- und Zanderfilets - falls erforderlich - entgräten und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Bauernspeck klein würfeln. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.

2. Butterschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten und Speck, Paprika und Knoblauch dazugeben. Bei niedriger Temperatur ca. 20-25 Minuten garen lassen. Dabei

mehrmals etwas Fischfond zugießen.

3. Paradeisermark einrühren und mit Paprikapulver würzen. Fischstücke (und nach Belieben die Karpfenmilch) hinzufügen und alles gut verrühren. Mit dem restlichen Fischfond auffüllen, einmal aufkochen und alles 5 Minuten garen lassen.

4. Fischstücke herausnehmen und auf Teller oder Suppentassen verteilen. Suppe mit Salz und Paprikapulver abschmecken und über den Fisch gießen. Mit etwas Sauerrahm garnieren und sofort servieren.

Tipp

Die Ungarische Fischsuppe mit scharfem Paprikapulver oder getrocknetem Chili nach Belieben schärfer machen.