

Klare Fischsuppe

Schwierigkeit: Leicht

Aufwand: Gering

Für: 2 Portion(en)

Zubereitungszeit: 25 Minute(n)

Zutat

Menge	Name
1	Stück Siehe anbei

Zubereitung

400 g Fischfilet(s), fest, z.B. Kabeljau

400 ml Fischfond aus dem Glas

100 ml Wasser

100 g Karotte(n)

50 g Knollensellerie

1 Lorbeerblatt

1 Knoblauchzehe(n)

1 Frühlingszwiebel(n)

etwas Chili, frisch gemahlen

3 Wacholderbeere(n)

20 g Butter

etwas Olivenöl

etwas Pfeffer

Meersalz

etwas Petersilie

Das Wurzelgemüse und den Knoblauch würfeln, die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in etwas Olivenöl und Butter ca. 10 Minuten andünsten. Mit dem Wasser angießen, den Fischfond auffüllen und würzen. Das Fischfilet in Würfel schneiden und in der Brühe ca. 7 Minuten ziehen lassen.