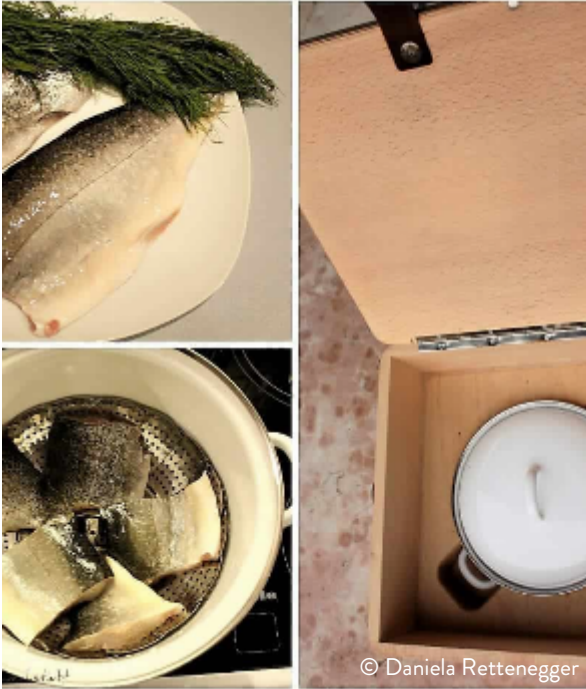


Fischsuppe aus der Garkiste

Dauer: Mittel Kategorie: Suppen Saison: Ganzjährig Für: 4 Personen



Verfasst von: Daniela Rettenecker

Zutaten

400 G	heimische Fischfilets
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
1	unbehandelte Zitrone
	etwas Butter
200 ML	Weißwein
150 ML	Gemüsesuppe
100 ML	Buttermilch
50 ML	Schlagobers
1	MESSERSPITZE Chilipulver
	Salz
	Pfeffer
	Schnittlauch

Zubereitung

1. Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.
2. Zanderfilets in zwei cm lange Stücke schneiden.
3. Unbehandelte Zitrone mit heißem Wasser gut abbürsten und dann in Scheiben bzw. in Viertel schneiden.
4. Die Butter im Garkistentopf erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten.
5. Mit Weißwein und Suppe aufgießen, die Buttermilch, Sahne und Chili hinzufügen
6. Zitronen in die Suppe geben.
7. Den Fisch in die Zitronen-Buttermilch-Suppe legen.
8. So viel Buttermilch und Suppe zugießen, dass der Fisch gut mit Flüssigkeit bedeckt ist.
9. Kurz aufkochen lassen, und in die Kiste stellen.
10. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer abschmecken und frisch geschnittenen Schnittlauch drüberstreuen.