



WÜRZIGE FISCH- GEMÜSESUPPE



von Elisabeth Gruber, Individualkundenbetreuerin in der VKB-Bank Ried

Zutaten:

250 g Fisch nach Wahl
(Forelle, Saibling, Karpfen,
Zander etc.)

1 Zwiebel

50 g Bauchspeck

1-2 Knoblauchzehen

1 EL Paprikapulver

einen Schuss Most

1 EL Suppenpep

1 Liter Wasser

150 g Gemüse der Saison

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwas Zitronensaft

frische Kräuter zum Bestreuen

Zubereitung:

Fisch in Würfel oder Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe und Speck in kleine Würfel schneiden. Speckwürfel und Zwiebelringe in einem Topf kräftig durchrösten. Dann gehackten Knoblauch begeben, mit Paprikapulver paprizieren, kurz mitrösten und mit Most ablöschen. Nun mit 1 EL SUPPENPEP und 1 l Wasser aufgießen. Das vorbereitete Gemüse dazugeben, kurz durchkochen, würzen und zuletzt die Fischstücke begeben. Suppe nicht mehr kochen lassen! Fisch soll nur durchziehen. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern bestreuen.

Tipp:

Wer möchte, kann die Suppe mit etwas Mehl und Sauer-
rahm beziehungsweise Obers binden.
Ein Hauch Chili verleiht der Suppe noch einen feurigen
Kick.



www.vkb-bank.at

VKB | BANK