

# Fischsuppe

## Französische Bouillabaisse



### Zutaten

Barsch, Seeteufel, Zander	1,0 kg
Garnelen, Muscheln	0,5 kg
2 Zwiebeln	
4 Zehen Knoblauch	
1 EL Mehl	
½ EL Paprikapulver	
4 Zitronen	
Salz, Pfeffer	
Fischfond	

**Fischfond:** Den Fischfond kann man herstellen oder fertig kaufen:

Zur Herstellung eines Fischfonds werden kleine Fische, sowie die Fischreste die beim

Filetieren größerer Fische anfallen – zerkocht. Dazu nimmt man einen großen Topf, gibt zu einem Liter Wasser die Fischreste mit etwas Salz, Pfeffer, und einem Lorbeerblatt. Alles wird mindestens eine Stunde lang gekocht – bis es zu einem sämigen Fond reduziert ist. Anschließend durch ein Sieb streichen. Bleibt Fond übrig, kann man diesen portionieren und einfrieren.

### Zubereitung



Grundsätzlich kann jeder Fisch verwendet werden – empfehlenswert sind Filetstücke ohne Gräten. Die Fischteile waschen, in große Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Knoblauch, Dill und Zwiebel hacken. Öl in einen großen Topf erhitzen, den Knoblauch, Dill und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit einem EL Mehl und ½ EL Paprikapulver bestreuen, alles Vermengen, mit Fischfond und Wein aufgießen. Alle Fischteile dazugeben, Salz, Pfeffer und den Saft einer halben Zitrone hinzufügen und mit ca. 1,5 Liter Wasser auffüllen. Alles bei mäßiger Hitze ½ Stunde sanft kochen. Mit Zitronen, Sauerrahm, Peperoni und Weißbrot servieren.