

Fischsuppe (nicht nach dem Rezept von Sr. Julia!)



Zutaten für 5 Schwestern:

- 1 Gemüsezwiebel (ca. 250 g) und 3 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 750 g Tomaten
- 4 EL Olivenöl
- 3 Döschen Safran, 3 Lorbeerblätter, etwas Chili, Salz und Pfeffer
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 kg küchenfertige frische Fische (Aal, Seelachsfilet, Lachsfilet, Wolfsbarsch)
- 200 g Baguette

Und so wird es gemacht:

Geschälte Zwiebel in Spalten schneiden. Geschälter Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken. Petersilie waschen, nur die Blätter verwenden. Tomaten putzen, und in Spalten schneiden.

Dann in Öl Knoblauch und Zwiebel andünsten. Tomaten, Petersilie und Safran dazu und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Lorbeer würzen. 3/4 Liter Wasser zufügen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Lauchzwiebeln in kleine Stücke schneiden. Fische waschen und in Portionsstücke teilen. Lauchzwiebeln und Fischstücke dazu geben und ca. 10 Minuten darin gar ziehen lassen.

Final abschmecken und mit gerösteten Baguette servieren. Guten Appetit!