

Fischsuppe

Das braucht man für die Sommersuppe:



- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Butter
- 3/4-1 l Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 200 g Seelachsfilet
- 100 ml süße Sahne
- 3 EL gehackte Petersilie



Und so wird's gemacht:



- 1 Die Kartoffeln schälen und würfeln. Den Lauch waschen, in Ringe schneiden und in Butter anbraten.
- 2 Die Kartoffelwürfel zum Lauch geben und das Gemüse mit der Brühe ablöschen.
- 3 Die Suppe etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist, danach alles mit dem Pürierstab pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4 Das Seelachsfilet in Würfel schneiden, in die Suppe geben und 5 Minuten darin ziehen lassen.
- 5 Die Suppe mit süßer Sahne verfeinern und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Findus isst die Suppe am allerliebsten mit Würstchen statt mit Fisch.

