



Fische und Krustentiere im Paprikasud

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Zubereitung

- 1 Fischkarkassen waschen, mit kaltem Wasser, Knoblauch, Lorbeer, Pfefferkörnern und Suppengrün zustellen.
- 2 20 Minuten schwach kochen, abseihen. Öl erhitzen, Zwiebel begeben, rösten, Tarhonya beifügen, Kotányi Paprikapulver unterrühren, sofort mit einem Spritzer Essig ablöschen.
- 3 Mit Fischsud auffüllen. Tarhonya begeben, kernig kochen.
- 4 Die Fischstücke, Krustaden und Muscheln begeben, kurz aufkochen und ziehen lassen.
- 5 Suppenkräuter beifügen.

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

120 g	Tarhonya, handverarbeitet
200 g	Lachs, filetiert
200 g	Seeteufel
200 g	Dornhai
4 Stk.	Riesengarnelen
4 Stk.	Tiefseekrabben
8 Stk.	Muscheln
	Suppengrün
	Suppenkräuter
1	Spritzer Essig
1 Stk.	Zwiebel, klein gewürfelt
1 Stk.	Porreestange
3 EL	Öl
1 l	Wasser
	Fischkarkassen
10 Stk.	♦ Pfeffer schwarz ganz
1 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
1.5 EL	♦ Paprika edelsüß spezial
1 Prise	♦ Knoblauch granuliert
	♦ Meersalz jodiert grob

