

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 beigeben, rösten, Tarhonya beifügen, Kotányi Paprikapulver unterrühren, sofort mit einem Spritzer Essig ablöschen.
3. Mit Fischsud auffüllen. Tarhonya beigeben, kernig kochen.
4. Die Fischstücke, Krustaden und Muscheln beigeben, kurz aufkochen und ziehen lassen.
5. Suppenkräuter beifügen.

Zutaten 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