

Pannonische Fischsuppe mit Paprika

45–55 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Fischfilet nach Belieben (Wels, Zander, Karpfen)
1.5 l	Gemüsesuppe
120 ml	Weißwein
4 Stk.	Tomaten, groß
2 Stk.	Paprika, rot
1 Stk.	Zwiebel, weiß
4 EL	Sauerrahm
1 EL	Maisstärke
4 EL	Rapsöl
2 EL	Paprika edelsüß spezial
1 TL	Knoblauch granuliert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Zuerst werden – falls notwendig – die Fischfilets entgrätet. Anschließend in mundgerechte Stücke würfeln und etwas salzen. Danach im Kühlschrank kalt stellen.
2. Nun wird die Zwiebel geschält und fein gehackt. In einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten, das Kotányi Paprikapulver und Kotányi Knoblauch granuliert einrühren und mit dem Weißwein ablöschen.
3. Mit eineinhalb Liter kaltem Wasser aufgießen und für etwa 10 Minuten köcheln lassen.
4. Währenddessen werden die Paprika entkernt und ebenfalls in feine Würfel geschnitten. Tomaten ebenso schneiden. Paprika und Tomaten zur Suppe beimengen und erneut aufkochen. Nun für weitere 25 Minuten köcheln lassen.
5. Die Maisstärke mit etwas Wasser anrühren und der Suppe unterrühren.
6. Nun können auch die Fischstücke hinzugegeben werden. Zusammen aufkochen lassen und für ca. 15 Minuten ziehen lassen, bis der Fisch durch ist.
7. Bei Bedarf mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Häubchen Schlagobers servieren und knusprigem Gebäck löffeln.