



Pannonische Fischsuppe mit Paprika

⌚ 45–55 Min   

Zubereitung

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

- 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.

