

Fischsuppe



- 1 Gemüsezwiebel
- 2 Möhren
- 1 Stange Porree
- 5 Tomaten gehäutet
- 1,5 Kilo Fisch und Meeresfrüchte
- 150 ml Weißwein
- ca. 800 ml Fischfond
- Meersalz
- Schwarzer Pfeffer
- Wasser zum aufgießen

Tipp:

Das Rezept für einen selbstgerechten Fischfond findest du im Blog.



Zubereitung

Alle Zutaten klein schneiden.

Zwiebel, und Möhren in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen und kurz einköcheln lassen.

Fond, Porree und Tomaten zugeben mit Wasser etwas auffüllen und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Anschließend den Herd abschalten, den Fisch und die Meeresfrüchte zugeben und garziehen lassen.

Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken.

Ich habe verwendet: Scholle, Kabeljau, Garnelen und Miesmuscheln.

Lasst es euch schmecken



Weitere Rezepte und Ideen findest du auf www.bellamade.blog