

# *Sportfischereiverein Aschendorf/Ems e.V.*

## **Fränkische Fischsuppe**



Sie lieben Fischsuppe? Und Kartoffeln? Na, dann haben wir hier genau das richtige Rezept für Sie.

### **Es werden folgende Zutaten benötigt: (Rezept für 10 Personen)**

- 1 kg Frischfische (Weißfisch, Rotaugen, Güster, Brachsen, Barben, Döbel, Karauschen usw.)
- 2 große Zwiebeln
- 1 Bund Suppengrün
- 500 g Kartoffeln
- 350 g Tomaten
- 3 Knoblauchzehen
- 6 EL Öl
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- etwas Zitronen- und Orangenschale
- Streugewürz
- 1 g Safran
- 1 l Fischbrühe
- Weißwein
- Meterbrot

Den Fisch enthäuten und entgräten. Zwiebeln würfeln und Suppengrün in Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten brühen, abziehen und vierteln. Die Zwiebeln und zerdrückte Knoblauchzehe in Öl andünsten. Vom Suppengrün, Wurzeln und Sellerie zugeben, kurz andünsten. Kartoffeln und Tomaten draufgeben, mit Salz und Pfeffer überstreuen. Die zusammengebundene Petersilie, Lorbeer, Zitronen- und Orangenschale, Salz und Streuwürz, Safran, Brühe und Wein dazugeben. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den in Portionsstückchen geschnittenen Fisch draufschichten und noch 5 Minuten ziehen lassen.

Als Beilage empfehlen wir Stangenbrot zum Dippen.

Mit freundlichen Grüßen

*Sportfischereiverein Aschendorf e.V.*

