

HALASZLE (Ungarische Fischsuppe)



Für den Fischfond:

- 2 kg Karpfen und Zander, küchenfertig
- 3 gelbe Rüben
- 3 Karotten
- 3 Peterwurzeln
- 1 Sellerie
- 2 Paradeiser
- 2 Zwiebeln
- 10 Pfefferkörner
- 10 Koreanderkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 1 EL Salz

Für die Einlage:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- ¼ l trockener Weißwein
- ½ TL Paprikapulver scharf
- etwas schwarzer Pfeffer und Salz
- 1 frischer roter Paprika

Zubereitung:

Fisch filetieren. Fischkarkassen zusammen mit dem Gemüse und den Gewürzen ca. 1 ½ Stunden kochen. Abseihen und den Fischfond aufbewahren. Für die Einlage die gehackte Zwiebel glasig rösten, Paprikapulver edelsüß beigeben und mit Weißwein und dem Fischfond ablöschen. Das scharfe Paprikapulver, etwas Pfeffer und Salz, Karotten, frischer Paprika und die würfelig geschnittenen Filets hinzufügen. Alles abschmecken und noch einmal kurz aufkochen. Gutes Gelingen!