



Rezept: Ungarische Fischsuppe - Halaszle

Zutaten für 8 Personen:

- 1 kg Fischfilet (diverse Süßwasserfische)
- 4 Tomaten (auch Tomatenmark)
- 2 rote Paprika
- 3 Zwiebeln
- 3 mehlig Erdäpfel
- 4 Zehen Knoblauch
- 2 l Fischfond

Zubereitung:

Die Zwiebel werden fein geschnitten, Erdäpfel werden gewürfelt und der Knoblauch fein gehackt. Die Zwiebeln werden im Öl gold geröstet, anschließend Knoblauch und Erdäpfel dazu geben und mitrösten. Der Fond wird erwärmt und die Zwiebeln und Erdäpfel werden dazugegeben und fast zerkocht. Nun werden die Fischstücke und gewürfelten Tomaten und Paprika dazugegeben. Nach ca. 15 Minuten ist die Suppe fertig.

Mit scharfen Paprika und etwas Sauerrahm anrichten.

Rezept von Fischmeister Dipl.-Ing. Payr Markus