

**Frisch gekocht**  
**Donnerstag, 9. März 2017**



**Rezept von Milena Broger**

**Weißer Misosuppe aus letztem Wintergemüse und Karpfen**

**2 Stunden/ leicht**



---

### **Zutaten für 4 Personen**

4 Karotten, 1/2 Knolle Sellerie, 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 1/4 Kopf Kohl, 4 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 400 g Karpfenfilet (ohne Gräten, ohne Haut), 125 ml Weißwein, 700 ml Wasser, Salz, Zucker, 4 EL helle Misopaste, 3 Stangen Jungzwiebelgrün, etwas Schnittlauch.

### **Zubereitung:**

Ein Drittel jeder Gemüsesorte beiseite legen. Den Rest grob schneiden und mit Wasser, Weißwein, Pfeffer, Lorbeer, Thymian sowie etwas Salz aufkochen. 1 bis 2 Stunden bei schwacher Hitze simmern.

In der Zwischenzeit das restliche Gemüse in unterschiedliche Formen schön und mundgerecht schneiden.

Den Fisch in Stücke schneiden, mit Misopaste einpinseln und ziehen lassen.

Die Gemüsesuppe abseihen, zum Kochen bringen, das restliche Gemüse darin bissfest kochen. Die restliche Misopaste durch ein kleines Sieb in die Suppe streichen, mit Zucker und Salz mild abschmecken. Den Karpfen in der heißen, aber nicht mehr kochenden Suppe garziehen.

Jungzwiebelgrün und Schnittlauch fein schneiden und die Suppe damit vollenden.