

Foto: ORF



Ungarische Fischsuppe Halászlé

Zutaten

- 400 g Karpfen, filetiert und in kleine Stücke geschnitten
- 400 g Wels, filetiert und in kleine Stücke geschnitten
- 200 g Zander, filetiert und in kleine Stücke geschnitten
- 1–2 Zwiebeln, fein gehackt
- 1–2 EL Tomatenmark
- 2 EL Paprikapulver
- 2 Paradeiser, gewürfelt
- Je 1 gelbe, grüne und rote Paprika, gewürfelt
- 3 EL Öl
- $\frac{3}{4}$ Liter Fischfond (aus frisch abgekochten Fischköpfen und Karkassen) oder Wasser
- 1 TL getrocknetes Chilipulver, für alle, die es gerne scharf mögen
- 3–4 EL leichte Einbrenn (Mehlschwitze/Roux)
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

In einem größeren Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Das Tomatenmark kurz einrühren. Achtung: Es darf nicht anbrennen, sonst wird es bitter! Anschließend einen Teil der gelben Paprikastücke begeben und kurz mitrösten. Mit dem Fischfond ablöschen, kurz aufkochen lassen und die Einbrenn darin mit einem Schneebesen gut versprudeln. Anschließend die Suppe mit dem Stabmixer pürieren. Nun bei mittlerer Temperatur die Paradeiser und die verbliebenen Paprikastücke begeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Das Chilipulver und das Paprikapulver einrühren. Die Tomaten- und Paprikastücke sollen dabei noch bissfest bleiben.

Zu guter Letzt die Fischstücke begeben und etwa 5–10 Minuten ziehen lassen. Die Suppe nicht mehr aufkochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort servieren. Dazu passt Baguette oder Weißbrot.