

Curry – Fischsuppe

Zutaten:

200 g Fischfilet (sehr gut geeignet Flussbarsch, Zander , Forelle, aber auch Hecht und Bauchlappen von Brachsen)

1 Zwiebel, 2 EL Butter, 1 EL Mehl, 2 TL Curry, 1 Liter Geflügel oder Fischfond (z.B. von Lacroix), 1 Prise Salz, 1 säuerlicher Apfel raspelt, 1 reife Banane in Stückchen und 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

Fischfilet würfeln und salzen. Zwiebel klein schneiden und in der Butter glasig dünsten, Mehl und Curry einrühren und mit dem Fond ablöschen.

In Würfel geschnittenes Fischfilet, Apfelraspeln und Bananenstückchen zugeben und wenige Minuten ziehen lassen.

Die Suppe darf nicht mehr kochen!!!

Zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben und servieren.

