

Fisch zu Tisch

Fischsuppe

Ahoi!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Büsumer Fischsuppe

Zutaten für 10 Personen:

2500ml Gemüsebrühe, 700g Möhren, 700g Kartoffeln, 1500g Fischfilet (Seelachs), 700g Champignons, 5 Stck. Zwiebeln, 3 Stck. Zitronen, 350g Crème fraîche, Lorbeer, Tymian, Dill

Zubereitung:

1. Gemüse, außer den Pilzen, würfeln und mit den Gewürzen in der Brühe 20 Min. garen.
2. Den Fisch säubern, in kleine Stücke schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.
3. Champignons in Scheiben schneiden.
4. Fisch und Pilze 10 Min. vor Ende der Garzeit in die Brühe geben und gar ziehen lassen.
5. Mit Zitronensaft und Crème fraîche vorsichtig verrühren, abschmecken.
6. Mit Dill bestreuen.