

## Anglers Fischsuppe (Rotaugen)

Zutaten f. 4 Pers.: ca.1 Kg Rotaugen

2 ltr. Wasser  
3 Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
1 TL Salz  
1 Lorbeerblatt  
je 20 Pfeffer und Gewürzkörner  
100 g Butter  
1 EL Mehl  
Zitronensaft  
1/8 ltr. saure Sahne  
Dill, Petersilie, Schnittlauch

Zubereitung: Die Fische werden ausgenommen und vom Kopf befreit, aber nicht geschuppt!

Das Wasser wird mit den Gewürzen, den Zwiebeln und dem Knoblauch zum Kochen gebracht.

In das kochende Wasser gibt man die Fische und läßt alles bei kleiner Flamme köcheln, bis die Fische zerfallen.

Danach wird die Brühe durch ein Sieb gegossen.

In einer Pfanne wird die Butter erhitzt und das Mehl unter ständigem Rühren dazugegeben, aber nicht gebräunt.

Diese Masse gießt man vorsichtig in die Brühe und kocht alles zusammen rund 5 min.

Danach wird die Fischsuppe mit der sauren Sahne, dem Zitronensaft und den Kräutern abgeschmeckt.

Tip 1: Kleine Würfel von Lachs- oder Forellenfilet hinzugeben.

Tip 2: Die Fischsuppe schmeckt besonders gut, wenn man die Brühe über Nacht mit den zerkochten Rotaugen stehen läßt.