

Fischcremesuppe Rotaugen oder Brassen

Zutaten f. 4 Pers.: 2-3 Rotaugen oder Brassen, 1 Bund Suppengemüse, Salz, Pfeffer, 1 EL Senfkörner, 2 Lorbeerblätter, 2 EL Mehl, 100g Schlagsahne, 1 Bund Dill.

Zubereitung: Fische schuppen, ausnehmen und von innen und außen gründlich waschen. Suppengemüse putzen und kleinschneiden. Fische, Suppengemüse, Salz, Pfeffer, Senfkörner und Lorbeerblätter in 1 1/2 Ltr. kaltem Wasser aufsetzen. Zum kochen bringen, abschäumen und bei milder Hitze ca. 30 min. kochen lassen. Das ganze durch ein Sieb geben. Flüssigkeit nochmals auskochen. Mehl und Sahne verrühren und die Suppe damit binden. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dill waschen, fein hacken und über die Suppe streuen.