Ungarische Fischsuppe Ung.: Halászlé

1 l Gemüsefond

ca. 600 g Fischfilet gemischt(Zander, Karpfen, Wels, Aal,…)

2 Zwiebel

100 g Bauchspeck

2 Paprika

Knoblauch, Salz

2 EL Tomatenmark

2 El Paprika edelsüß

Sauerrahm oder Creme fraiche zum verfeinern

Zwiebel und Speck anrösten, Tomatenmark dazugeben, kurz mitrösten. Das Paprikapulver daruntermischen und mit Fond aufgießen. 15 Minuten kochen lassen, Paprika in Streifen schneiden, Fischfilet in mundgerechte Stücke teilen und in der Suppe mitdünsten. Mit Salz & Knoblauch abschmecken, in Suppenteller gießen und mit Sauerrahm oder Creme fraiche verfeinern.

Wer es lieber dicker mag kann die Suppe mit etwas Mehl oder binden.

Kann auch mit Weißbrotcroutons serviert werden!