



Halászlé - ungarische Fischsuppe

Kaum eine ungarische Suppe kommt ohne Paprika, Zwiebel und Knoblauch aus, meist ist sie auch mit Peperoncino gut gewürzt. Halászlé ist eine traditionelle Suppe, bei der Süßwasserfische in einer kräftigen Gemüsesuppe gegart werden. Manchmal wird auch Karpfen mitgekocht. Mit Zander, der in der fertigen Suppe gegart wird, wird sie zu einer edleren Variante, wie sie in Ungarn eher an Sonn- oder Feiertagen zubereitet wird. Die Suppe wird nicht gebunden, fühlt sich aber mit den gut gekochten Tomaten und Peperoni weich und cremig an.

Zutaten (2 Teller)

80g	Zwiebel
1Tl	Tomatenpüree
200g	Peperoni, gelb oder rot
4	Piccadilly-Tomaten
3	Knoblauchzehen
1/2	Peperoncino
1dl	Weisswein
4dl	Bouillon
2	Lorbeerblätter
180g	Zanderfilet
2El	Sauerrahm
	Rapsöl

Zubereitung

Zwiebel hacken Peperoncino längs halbieren und die sehr scharfen Kerne herauschaben. Tomaten klein würfeln, Peperoni zu kurzen, schmalen Streifen schneiden.

Zwiebel in Rapsöl glasig dünsten. Tomatenpüree zugeben, vermischen und mitdünsten

bis sich am Pfannenboden ein rötlicher Film zeigt. Tomaten und Peperoni zugeben und 6-7 Minuten mitdünsten.

Weisswein zugiessen und ca. 5 Minuten einkochen lassen. Bouillon zugiessen, Lorbeerblätter zugeben und die Suppe 50 Minuten leicht köcheln lassen.

Zanderfilet zu löffeltgerechten Stücken schneiden. In der leicht köchelnden Suppe 8 Minuten ziehen lassen.

Suppe anrichten und mit einem Klacks Sauerrahm garnieren.





