

# Suppe aus Süsswasserfisch



**Pour 3-4 Personen**

**Préparation : 60 min**

**Cuisson : 30 min**

## **Zutaten**

- 1Kg Fischabschnitte (Gräte, Köpfe, usw..)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- 1 Sellerie
- 2 EL Tomatenpüree
- 1L Weisswein
- 2L Wasser
- Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Abschnitte und Gräte unter fliessendem Wasser abspülen. Anschliessend mit dem Gemüse in wenig Butter anziehen lassen.

Mit Weisswein und kaltem Wasser begiessen und 30 Minuten kochen. Den Topf vom Feuer nehmen und den Sud abgiessen.

(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)