

Süsswasserfischsuppe



Pour 3 bis 4 Personen

Préparation : 60 min

Cuisson : 30 min

Zutaten

- 1 kg Fischabschnitte (Gräte, Köpfe, usw..)
- 1 Zwiebel
- 1 Lauch
- 1 Sellerie
- 2 EL Tomatenpüree
- 1 l Weisswein
- 2 l 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 Min kochen.
Den Topf vom Feuer nehmen und den Sud abgiessen.

Rezept aus dem Buch: „Cuisine & traditions au Pays de Fribourg“. Verlag La Sarine.