

FRÄNKISCHE TAPAS



Halászlé Ungarische Fischsuppe

Zutaten:

2 Zwiebeln

2 Karpfenfilet

1 Tomate

1 - 2 Kartoffeln

Gewürze:

1 - 2 EL Paprikapulver

1 TL Zucker

Salz, Pfeffer und Chili nach Belieben

Zubereitung:

Für den Fischfond lasse ich mir Fischreste vom Fischhändler geben. Ich koche sie zusammen mit den kleingeschnittenen Zwiebeln eine gute Stunde in einem geschlossenen Topf mit Wasser. Anschließend entferne ich die Gräten und passiere den Fond durch ein Sieb. Die Tomaten werden in einem tiefen Schüsselchen mit heißem Wasser überbrüht und enthäutet. Nach ein paar Minuten lässt sich ihre Haut problemlos abziehen. Zusammen mit den Gewürzen, den geschälten und in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln in den Fischfond geben und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Wer eine sämige Soße möchte, sollte die Suppe pürieren.

In der Zwischenzeit entferne ich die Haut von den Karpfenfilets und schneide sie in mundgerechte Stücke. Diese in den Topf geben und noch weitere 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu isst man Brot.

Die Ungarn trinken als Aperitif gerne einen Tokajer. Ein Dessertwein aus dem Norden Ungarns, der in unterschiedlichen Süßegraden angeboten wird.