

Kartoffel- Fisch-Suppe

Zutaten:

250 g Kartoffeln
125 g Kabeljaufilets
100 g Spitzkohl
75 g mittelgroße Garnelen
25 g Butter
300 ml Fischfond (aus dem Glas)
200 ml Milch (3,5 % Fett)
1/2 gelbe Paprikaschote
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Dill
etwas Essig
Salz
Cayennepfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauch schälen. Die Zwiebeln in Halbringe schneiden und den Knoblauch fein hacken. Den Spitzkohl kurz in mit etwas Essig versetztes Wasser legen, abtropfen lassen und die Blätter grob schneiden. Die Paprikaschote waschen, putzen und klein schneiden. Die Pilze putzen, mit Küchenkrepp abreiben und in dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch, Kohl, Paprika und Pilze darin unter Rühren etwa 5 Minuten braten. Die Kartoffeln dazugeben und kurz mitbraten. Den Fond zugießen und alles salzen und pfeffern. Die Suppe aufkochen und zugedeckt etwa 20 Minuten kochen lassen. Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. Den Fisch in grobe Stücke schneiden und mit der Milch in den Topf geben. Aufkochen lassen, die Garnelen hinzufügen und alles nochmals knapp 10 Minuten garen, bis der Fisch zu zerfallen beginnt. Den Dill waschen, trockentupfen und fein hacken. Den Eintopf abschmecken und danach den größten Teil des Dills unterrühren. Den restlichen Dill über die Suppe streuen. Die Suppe so garniert servieren.

