Fischrezepte

Türkische Fischsuppe - Balik Corbasi

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Türkei, Suppe, Eintopf

---

500 g	Meeräsche	3	Essl.	Butter
	-oder anderer Weißfisch	1,50	Essl.	Mehl
2	Karotten	1		Ei
1/4	Sellerieknolle	2		Zitronen , Saft davon
1	Kartoffel, gross			Pfeffer
5	Zwiebeln, mittelgroß	2	Essl.	Petersilie, gehackt
	Salz			

Den Fisch säubern. Die Karotten waschen, schaben und kleinschneiden. Die Sellerieknolle und die Kartoffeln waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Das Gemüse in Salzwasser in 10-15 Minuten garkochen. Anschließend das Gemüse in ein Haarsieb geben, den Gemüsesud in einer Schüssel auffangen.

Den Fisch in der Zwischenzeit in 1/4 l schwach gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze 5 Minuten gar ziehen lassen, dann herausnehmen und von den Gräten befreien. Den Fisch auf einer vorgewärmten Platte mit Folie abdecken und warm halten.

Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzufügen und kurz durchschwitzen. Die Gemüsebrühe in den Topf gießen. Das Gemüse durch das Haarsieb in den Topf streichen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. den Fisch zufügen.

Das Ei, den Zitronensaft und 1/8 l Wasser vermischen und in die Suppe rühren. Die Suppe soll nicht mehr kochen.

Die Suppe in Tassen oder Teller füllen und zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten - Garzeit: etwa 20-30 Minuten