



Gmundner Fischsuppe

Fisch nach Wahl (Reinanke, Flussbarsch, Saibling, Lachsforelle, Hecht) filetieren, salzen und mit Zitronensaft marinieren

- 1 Charlottenzwiebel fein würfeln,
- in Butter hellbraun anrösten,
- mit ca. 1 EL Mehl stauben,
- mit ca. 1/8 l gutem Weißwein ablöschen,
- mit ca. 3/8 l Gemüsebrühe aufgießen,

Gewürze dazu: Mayoran, Thymian, Rosmarin, Senfkörner gemahlen, etwas Chilischote, etwas edelsüßer Paprika, ein Schuss Weinessig

Das Ganze aufkochen lassen, mit dem Mixstab glattmixen.
Fischfilets in Stücke schneiden und in der Suppe garziehen lassen.
Mit ca. 1/8 l Obers und gehackter Petersilie vollenden.

Je intensiver der Fisch, desto kräftiger die Fischsuppe. Man kann z.B. auch etwas Räucherfischfilets zugeben und natürlich auch Fischrogen.

Die Suppe mit in Butter gerösteten Weißbrotwürfeln anrichten.

Hois'n Wirt: Rosi, Hans und Johanna Schallmeiner, 4810 Gmunden, Traunsteinstr. 277
Tel. 07612/77333, reception@hoisnwirt.at, www.hoisnwirt.at