

Halaszle

Für 6 Personen

Zutaten:

ca. 1500 g Fisch – im Ganzen,
Karpfen, Wels, Hecht, Barsch
2 Paprikaschoten
2 Paradeiser
2 große Zwiebeln
ca. 2 EL Rosenpaprika
1-2 scharfe Paprikaschoten
Salz
Salzstangerl



Zubereitung:

1. Die Fische schuppen, ausnehmen (Fischmilch und Rogen aufheben), entgräten und waschen. In kleine Stücke scheneiden - ca. 50g - und salzen.
2. Die Paprikaschoten und Paradeiser in kleine Stücke und die Zwiebeln in kleine Ringe schneiden.
3. Die Fischköpfe, Mittelgräten und Flossen zusammen mit den Zwiebelringen in einen Topf geben und mit Wasser auffüllen, sodass alles bedeckt ist. Aufkochen und den Rosenpaprika dazugeben. Ca. 1 Stunde köcheln lassen.
4. Die fertige Fischsuppe abseihen und zusammen mit den Fischstücken in einen Topf geben.
5. Rogen und Fischmilch, Paradeiser und Paprikastücke hinzufügen und ca. 15-20 Minuten bei starker Hitze gar kochen. Die Fischsuppe nicht umrühren, sondern nur den Topf schwenken.