

Bachförndli Suppe



Zutaten für 10 Personen:

1kg Forellenfilets
1 gehackte Zwiebel
2 TL gehackter Knoblauch
2 Karotten
1/2 Sellerie
1 Lauchstengel
50 g Butter
3lt Wasser
70 g Fond de Poisson (Pulver)
50 g Hühner- oder Gemüsebouillon
3 dl Weisswein
4 Messerspitzen Safran
4 cl Pastis
2 Lorbeerblätter
4 Gewürznelken
Salz, Pfeffer
etwas gehackte Petersilie

Zubereitung:

Karotten, Sellerie, Lauch feinblättrig schneiden.
Die Forellenfilets enthäuten und in Gabelbreite Streifen schneiden.

Das Wasser in Pfanne geben, das Fond de poisson Pulver und die Bouillon hinzufügen und aufkochen.

Das Gemüse im Butter andämpfen, mit dem Weisswein, dem Fond ablöschen und alle übrigen Zutaten begeben.
Das Gemüse fast gar kochen.

Die Suppe abschmecken und die Forellenstreifen 5 Min. vor dem anrichten in die kochende Suppe legen, diese vom Feuer nehmen und alles ziehen lassen.
Vor dem Anrichten die Suppe mit Petersilie bestreuen.

Dazu in Butter geröstete und mit Knoblauch eingeriebene Weissbrotsscheiben servieren.