



Rezept des Monats – Januar 2014

Fisch Nockerl Suppe

Zutaten:

250gr. Karpfenfilet ohne Haut; 1 Ei; 3 EL Semmelbrösel; 20 gr. Butter; 1 feingehackte Zwiebel; Petersilie; Zitronenschale;

Salz; Pfeffer; Knoblauch; Rosmarin; Muskat; 1 ltr. Fischfond oder wahlweise Gemüsebrühe; 1/4ltr. Weißwein.

Zubereitung:

Karpfenfilet im Mixer fein zerkleinern. Feingehackte Zwiebel und Petersilie in Butter leicht andünsten.

Alle Zutaten vermengen, mit den Gewürzen abschmecken und kleine Klößchen formen.

Den Fischfond mit dem Weißwein aufkochen und die Klößchen einlegen. 10 Min. leise ziehen lassen. Die Suppe abschmecken und mit Petersilie garnieren, servieren.

Guten Appetit !