



17  58

**ESTERHÁZY**

AUSTRIA

Neusiedler See Fischsuppe  
Besonders ausgezeichnet, ist gegenüber der ungarischen  
»Hálászlé«, die Vielfalt ihrer »Einlagen«.

**Zutaten für 4 Personen:**

1 l Fischfond oder Gemüsesuppe  
200 g Karpfenfilet, 150 g Welsfilet, 150 g Zanderfilet, 150 g in Stücke gehackter Aal  
5 EL Butterschmalz  
100 g Zwiebeln  
100 g Bauernspeck  
2 grüne Paprikaschoten  
1 gepresste Knoblauchzehe  
3 EL Paradeisermark  
1 EL edelsüßes Paprikapulver, Salz  
2 EL Sauerrahm

Den Fischfond erwärmen. In der Zwischenzeit die Fischfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Das Butterschmalz in einem hohen Topf zerlassen, kleingehackte Zwiebeln, würfelig geschnittenen Bauernspeck und streifenförmig geschnittene Paprikaschoten hinzufügen, Knoblauch darüber pressen und alles auf kleiner Flamme etwa 20 -25 Minuten ziehen lassen und dabei mehrmals mit jeweils 1-2 EL Fischfond oder Suppe aufgießen.

Danach Paradeisermark und Paprikapulver einrühren, die Fischstücke (und, so vorhanden, die Karpfenmilch) dazugeben und mit den übrigen Zutaten in der Pfanne so verrühren, daß sich die Fische leicht rötlich färben.

Mit dem heißen Fischfond aufgießen und die Fischstückchen im knapp am Siedepunkt köchelnden Sud fünf Minuten garziehen lassen.

Die Fischstücke herausheben und gleichmäßig auf vier Tassen verteilen. Die Suppe noch einmal mit Salz und Paprikapulver abschmecken, über die Fischstücke gießen und mit jeweils einem kleinen Sauerrahmhäubchen in der Mitte möglichst heiß servieren.