

## Rezept

# Fischsuppe mit Rahm und Dill

Ein Rezept von Fischsuppe mit Rahm und Dill, am 27.03.2025

## Zutaten

<b>1 Stück</b> Lauch (ca. 200 g)	<b>150 g</b> Pfifferlinge (ersatzweise Champignons)
<b>2 EL</b> Butter	Salz
<b>1 geh. EL</b> Mehl (ca. 20 g)	<b>100 ml</b> trockener Vermouth (z. B. Noilly Prat)
<b>800 ml</b> Fischfond	<b>1/2 Bund</b> Dill
<b>250 g</b> Fischfilet (z. B. von Seezunge, Forelle, Lachs, Rotbarsch, Kabeljau)	<b>1 TL</b> Zitronensaft
	<b>200 g</b> Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

## Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

---

2. Lauch längs vierteln, gründlich waschen und dann quer in Quadrate schneiden. Pilze putzen, dabei Erdreste mit Küchenpapier abreiben. Die Pilze in 3-5 mm dicke Scheiben schneiden.

---

3. In einem Suppentopf Butter zerlassen. Darin Lauch und Pilze 2 Min. andünsten, leicht salzen. Mit dem Mehl bestäuben, noch einmal 2 Min. dünsten, dann unter Rühren mit Vermouth ablöschen und den Fischfond aufgießen. Aufkochen, dabei häufig rühren, und die Suppe ca. 10 Min. bei geringer Hitze kochen lassen.

---

4. Inzwischen den Dill abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen hacken. Die Fischfilets in ca. 1 cm breite Streifen schneiden, mit Zitronensaft mischen und leicht salzen.

---

5. Die Sahne in die Suppe gießen und aufkochen lassen, abschmecken. Den Dill und den Fisch in die Suppe geben, diese vom Herd nehmen und 3-4 Min. ziehen lassen. Die Fischsuppe in tiefe Teller schöpfen und servieren.