

## Rezept

# Stockfischsuppe

Ein Rezept von Stockfischsuppe, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> Baccalà	<b>1 EL</b> Rosinen
<b>500 g</b> Tomaten	1/2 Blumenkohl
<b>4</b> Sardellenfilets in Öl	<b>3</b> getrocknete Peperoncini
<b>6 EL</b> Olivenöl	<b>2 EL</b> Pinienkerne
Salz	Pfeffer
<b>1 Bund</b> Petersilie	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

## Zubereitung

1. Den Baccalà in eine Schüssel legen und mit kaltem Wasser bedecken. Den Baccalà 1-2 Tage einweichen, dabei das Wasser mehrmals auswechseln.

---

2. Dann den Baccalà häuten und entgräten und in mundgerechte Stücke teilen. Die Rosinen kurz in lauwarmem Wasser einweichen.

---

3. Die Tomaten waschen oder häuten und ohne Stielansatz in sehr kleine Würfel schneiden. Den halben Blumenkohl waschen und in die einzelnen Röschen teilen. Die Sardellenfilets und die Peperoncini fein hacken.

---

4. In einem großen Topf 2 EL Olivenöl erhitzen. Sardellen, Peperoncini und Pinienkerne darin anrösten. Tomaten dazugeben und mit 1 l Wasser auffüllen. Fisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. kochen.

---

5. Den Blumenkohl und die abgetropften Rosinen dazugeben und die Suppe noch etwa 15 Min. garen, bis der Blumenkohl bissfest ist. Die Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Blättchen fein hacken. Die Suppe abschmecken und mit der Petersilie bestreuen. Mit dem übrigen Öl beträufelt servieren.