

Fischsuppe:

Fischfilet (Menge nach Bedarf ) waschen, in Stücke schneiden und mit mind. 1 1/4 l Brühe (Instant oder vom Würfel) zum Kochen bringen.

Sehr fein geschnittenen Porree (oder wahlweise Mischgemüse) dazugeben und 10 Min. kochen.

Mit Mehl binden, Sahne nach Belieben unterrühren, mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Zuletzt etwas gehackten Dill in die Suppe geben.