

Claudias Fischsuppe

2 l	Gemüsebrühe (mit etwas Tomatensuppenpulver)
250 ml	Weiswein
5	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeeren
1 TL	Senfkörner
10	Kartoffeln
1	Stangensellerie mit Blättern
10	Möhren
5	Zwiebeln
5-6	Rotbarschfilets (oder anderes)
	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer, Muskat, Maggi

Gemüsebrühe mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Senfkörner aufkochen. Kartoffeln, Möhren, Stangensellerie und Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Suppe geben. $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Inzwischen Fisch mit Zitronensaft beträufeln, in Streifen schneiden und dazugeben. Alles würzen und ca. $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Wein zugießen und 5 Min. weiter köcheln lassen.

Guten Appetit