

portugiesische Fischsuppe nach Omis Art (für 8 Portionen)

Zutaten: 4-6 Fischfilet (z. B. Snapperfisch und Seehecht)
4 mittelgroße Zwiebel (gehackt)
8 Knoblauchzehen gehackt)
3 große reife Tomaten (gewürfelt)
1 rote Paprika (Streifen)
1 grüne Paprika
1 Sträußchen Koriander (gehackt)
Olivenöl
10 bis 15 Esslöffel Sahne
etwas Petersilie
Salz und Pfeffer
etwas Essig und Weißwein

Den Fisch waschen und in Wasser mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und ein Schuss Essig kochen.

Die Fischfilets heraus nehmen und das Wasser auffangen.

In einem anderen Topf Olivenöl erhitzen und die klein gehackten Zwiebel und Knoblauch weich dünsten.

Die Tomaten dazu geben, dann die Paprika (Streifen oder wie man mag) dazugeben, mit Salz, Pfeffer, etwas Koriander würzen. Mit dem Weißwein ablöschen.

Nun mit dem Fischwasser auffüllen und alles köcheln lassen (5 Minuten). Jetzt die von Haut und Gräten befreite Fischfilets dazugeben, nochmals 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und den restlichen Koriander dazu geben!

Mit etwas Weißbrot heiß servieren!!!