

## Fischsuppe mit Rotwein

Karpfen Wels (Waller) ungarisch  
scharf

Zutaten für 4 Portionen :

2 kg Fischkarkassen, Köpfe, Knochen,  
Schwänze  
500 g kleine Fische (Buntfische)  
3 bis 4 Zwiebeln  
Salz  
2 scharfe, spitze rote Paprikaschoten  
2 große Strauchtomaten  
600 g Karpfenfilet und Welsfilet gemischt,  
120 ml Rotwein

Nudelfleckerl



### Zubereitung :

Aus 2 kg Fischköpfen, Knochen und Schwänzen, 500 g kleinen Fischen (Buntfischen) 3-4 Zwiebeln, Salz und scharfem, spitzen, roten Paprikaschoten eine Grundbrühe zubereiten. Wenn sie aufkocht, auf kleiner Flamme 3-4 Stunden leise sieden lassen.

Die filetierten, dicht eingeschnittenen Karpfen- und Welsstücke (etwa 600 g) in Scheiben schneiden und leicht einsalzen. Die Grundbrühe abseihen, ein bisschen passieren (soll nicht zu sämig werden) und die Fische Scheiben hineingeben. Mit Gewürzpaprika bestreuen und auf starker Flamme 5-10 Minuten fertig kochen.

Pro Person 3 Zentiliter Rotwein mit etwas Fischbrühe aufkochen und kurz vor dem Servieren zugeben.

Gesondert gekochte Fleckerln (in 3-4 cm große Stücke gezupfter Nudelteig) dazu reichen.

Anmerkung des Kochbären von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de) :

Ich habe einen ganzen Karpfen gekauft, diesen filetiert und Kopf und Karkasse sowie Schwanz zum kochen der Grundbrühe genommen. Da ich keine „Buntfische“ auftreiben konnte, habe ich noch etwas Fischfond (100 ml) genommen. Die Tomaten und die Paprika wurden vorher gehäutet, wobei bei den Paprika die „Grillmethode“ angewendet wurde.

Besonders interessant ist die Verwendung des Rotweines. Der leicht aufdringliche Geschmack des Karpfens wird dadurch erheblich gemildert.

Diese Suppe hatte ich vor Jahren in Ungarn am Donauknie bei Visegrád gegessen. Ich war und bin von dieser Suppe begeistert.