

Schwarzwälder Forellenrahmsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

½ l Fischsud (aus Fischresten hergestellt)
¼ l Sahne
¼ l Milch
2 geräucherte Forellenfilets
1 kleine Zwiebel
Etwas Sellerie und Lauchherz
Wacholderbeeren
Salz
Worcestersauce
Weißer Pfeffer
Zitronensaft
Frische Dillzweige
50 g Mehl
50 g Butter
Evtl. etwas Rauchspeck



Zubereitung:

Das Gemüse und die Zwiebel zerkleinern und mit Butter anschwitzen. Das Mehl zugeben, verrühren und etwas abkühlen lassen. Der Fischsud mit der Milch erhitzen und in die Mehlschwitze einrühren. Unter ständigem Rühren ca. 10 Minuten kochen, danach die Sahne und die Gewürze begeben, langsam ziehen lassen. Die Suppe durch ein feines Sieb streichen und warm stellen. Die Forellenfilets in Würfel schneiden und in die Suppe geben. In vorgewärmte Suppentassen füllen, mit einem Klecks Sahne und einem Dillzweig verzieren. Durch die Zugabe von etwas Rauchspeck wird das Raucharoma intensiviert.



Guten Appetit wünscht
der Fliegenfischerclub Rottweil !

