

Einfache Kartoffel-Fischsuppe

Zutaten

500 gr.	Kartoffeln, in Scheiben
2 Stück	feingehackte Speckstreifen
1 Prise	frisch gemahlener Pfeffer
1 Stück	gehackte Zwiebel
½ Teelöffel	getrocknete Estragonblätter
½ Teelöffel	getrocknete Thymianblätter
400 Gramm	gewürfelte Fischfilets
400 ml	Fischfonds
1 Blatt	Lorbeerblatt
400 ml	Milch
1 Esslöffel	Olivenöl
abschmecken	Noilly Prat, Bouillon



Zubereitung

Öl in mittelgrossem Topf erhitzen, Speck und Zwiebel goldgelb dünsten.

Kartoffeln, Brühe, Lorbeerblatt, Estragon, Thymian und Pfeffer dazugeben und aufkochen lassen. 5 Min. zugedeckt aufköcheln lassen.

Fisch hineingeben und zugedeckt 3 Min. kochen. Mit Milch aufgiessen und erwärmen. Lorbeerblatt herausnehmen.

Abschmecken mit Noilly Prat und Bouillon.

Anrichten und Servieren!