

Fisch-Suppe



Leckere Suppe

Einfaches Rezept.

Schnell zubereitet.

Wenige Zutaten.

Wenn es mal schnell gehen muss.

Fisch-Suppe





5. April 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Suppe](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

3 Minuten

Kochzeit

5 Minuten

Gesamtzeit

8 Minuten



Zutaten

- 1 l [Fischfond](#)
- 1 Rotbarsch-Filet

- 1 Wels-Filet
- 15 Riesengarnelen (ohne Schalen)
- Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Anleitung

1. Petersilie kleinwiegen.
2. Filets längs halbieren. Dann quer in Streifen schneiden.
3. Fond in einem Topf erhitzen.
4. Fisch und Garnelen hineingeben und fünf Minuten garen.
5. Salzen, pfeffern und abschmecken.
6. Auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen.
7. Mit Petersilie garnieren.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Filet,
Fischfond,
Petersilie,
Riesengarnelen,
Rotbarsch,
Wels

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/04/05/fisch-suppe/>