

Die weltberühmte ungarische Fischsuppe nach Art des Fischers im Fischkessel

- ca. 2,5 kg Fisch, verschiedener Art
 - Salz
 - 1 Paprikaschote
 - 1 Tomate
 - 2 mittelgroße Zwiebeln
 - 2 Essl. Rosenpaprika
 - 1 original ungarische Paprikacreme
 - 1-2 scharfe Paprikaschoten
 - nach Belieben frisches Weißbrot oder Nudeln
1. Die Fische schuppen, ausnehmen (Fischmilch und Rogen aufbewahren), entgräten und waschen
 2. In kleine Scheiben schneiden und salzen
 3. Die Paprikaschote und die Tomate in kleine Stücke schneiden und die Zwiebel in Ringe schneiden
 4. Zuerst die Fischköpfe, die Mittelgräten und die Flossen zusammen mit den Zwiebelringen in den Kesseltopf geben und soviel Wasser dazu gießen, bis alles gut bedeckt ist
 5. Aufkochen, reichlich Rosenpaprika hineinstreuen und ohne Umrühren 1 Stunde blubbern lassen.
 6. Danach nehmen sie alles aus dem Kessel raus, was sie nicht für kosher halten.
 7. Die Fischstücken, Rogen, Fischmilch, Tomaten- und Paprikastücke kommen jetzt für weitere 20 Minuten in den Kessel und sollen bei starker Hitze kochen.
 8. Die Fischsuppe nicht umrühren, sondern den Topf nur hin- und herbewegen!
 9. Beim Anrichten können Sie die Fischsuppe mit scharfen grünen Paprikaringen bestreuen, oder am besten frische oder getrocknete scharfe Paprikaschoten separat reichen, damit jeder seine Suppe nach Belieben nachwürzen kann. Dazu immer frisches Weißbrot servieren. Genauso schmackhaft gerät die Suppe, wenn man für die Grundbrühe kleine weniger wertvolle Fische nimmt.

Schmeckt einfach fantastisch!