

Fischsuppe

Zutaten:

- 1 Karotte
- $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ Sellerie
- $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
- Petersilie
- 1 Kleinen Blumenkohl
- 4 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- Fischlöpfe und Kasladen
- $\frac{1}{2}$ l Weißwein

Suppen-
grün



Arbeitsschritte:

1. Fischlöpfe und Kasladen ca. 5 min. wässern.
2. Suppengrün klein schneiden, 2-3 Knoblauchzehen kleinschneiden und dazugeben.
3. Zwiebel klein schneiden und in einen großen Topf andünsten.
4. Knoblauchzehen, Suppengrün und übriges Gemüse mit andünsten.
5. Mit Weißwein ablöschen
6. Fischlöpfe und Kasladen dazugeben und mit Wasser bedecken. ca. 40 - 50 min. köcheln lassen.
7. Fischsuppe abseihen und je nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen.

Delo: Aus einem Blätterteig Formen stechen und auch ins Rohr geben und mit Eigelb bestreichen, damit der Blätterteig aufgeht.