

## Curry-Fischsuppe



### Zutaten:

200 g Fischfilet, z. B. von Forelle oder Renke (Fleisch größerer Weißfische kann, wenn "grätengeschnitten", auch verwendet werden!)  
1 Zwiebel  
2 EL Butter  
1 EL Mehl  
2 TL Curry  
1 l Geflügel- oder Fischfond  
1 Prise Salz  
1 säuerlicher Apfel, geraspelt  
1 reife Banane in Scheiben  
1 Bund Schnittlauch

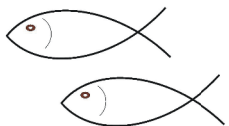
### Zubereitung:

Fischfilet würfeln und salzen. Zwiebel kleinschneiden und in der Butter glasig dünsten, Mehl und Curry einrühren und mit dem Fond ablöschen.

In Würfel geschnittenes Fischfilet zugeben und wenige Minuten ziehen lassen. Achtung: die Suppe darf nicht mehr kochen!

Vor dem Servieren Apfelraspel und Bananenscheiben in der Suppe erhitzen.

Zum Schluß den feingeschnittenen Schnittlauch zugeben und servieren.



**Fachberatung für das Fischereiwesen  
des Bezirks Mittelfranken**

Maiacher Str. 60 d  
90441 Nürnberg

Tel: 0911-424399-0 / Fax: 0911-424399-22  
fischerei@bezirk-mittelfranken.de

