

Fischbeuschelsuppe vom Waldviertler Bio-Karpfen

- › **Kopf, Karkasse, Rogen und Milchner vom Karpfen**
- › **1 Lorbeerblatt**
- › **6 Pfefferkörner**
- › **1 TL Essig**
- › **1½ mittlere Zwiebeln**
- › **ca. 200 g Wurzelwerk**
- › **40 g Schmalz**
- › **20 g Mehl**
- › **Salz, Pfeffer, Petersilie**
- › **geröstete Schwarzbrotwürfel**

ZUBEREITUNG: **MITTEL**

DAUER: **45 min.**

PORTIONEN: **4**

Tipp:

Geröstetes Schwarzbrot, Sahne/Schlagobers oder gehackte Petersilie dazu servieren.

Karpfenkopf, Karkasse und Milchner sauber waschen und in einen Topf geben. Mit 2 Liter kaltem Wasser, Salz, Essig, Pfefferkörnern, Lorbeer, Zwiebel und Wurzelwerk zustellen, ca. 30 Minuten leicht wallend kochen, abseihen und beiseite stellen. Das gekochte Fleisch von Kopf und Karkasse ablösen. Fleisch und Wurzelwerk klein schneiden, Zwiebel in Schmalz anschwitzen und mit Mehl lichtbraun rösten, mit der Fischsuppe aufgießen. Den Rogen dazugeben, gut durchkochen und anschließend fest mit einem Schneebeesen versprudeln. Gemüse und Fleisch dazu geben und säuerlich pikant abschmecken.

Rybí polévka z waldviertelského kapra v biokvalitě

- › **hlava, skelet, jikry a mlíčí z kapra**
- › **1 bobkový list**
- › **6 kuliček pepře**
- › **1 lžička octa**
- › **1½ střední cibule**
- › **cca 200 g kořenové zeleniny**
- › **40 g sádla**
- › **20 g hladké mouky**
- › **sůl, pepř, petrželka**
- › **osmažené kostičky tmavého chleba**

OBTÍŽNOST: **STŘEDNÍ**

DOBA PŘÍPRAVY: **45 min.**

PORCE: **4**

Kapří hlavu, skelet a mlíčí opláchneme a dáme do hrnce. Přidáme 2 litry studené vody, sůl, ocet, kuličky pepře, bobkový list, cibuli a kořenovou zeleninu. Vaříme na mírném ohni cca 30 minut, scedíme a odstavíme. Obereme maso z hlavy a skeletu. Maso a kořenovou zeleninu nakrájíme na malé kousky. Cibuli zpěníme na sádle, poprášíme moukou a opečeme do zlatova. Zalijeme vývarem. Přidáme jikry, dobře povaříme a následně rozšleháme metlou. Nakonec přidáme pokrájenou zeleninu a maso a ochutíme octem a kořením.

Tip:

Servírujeme s osmaženými kostičkami tmavého chleba, smetanou nebo sekanou petrželkou.

