

## Fischsuppe „Alt Wiener Art“

Rezept für 3 - 4 Personen: Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

### Zutaten:

- 500 g Kopf und Karkassen vom Karpfen
- 200 - 250 g Karpfenbeuschel (Rogen & Milchner)
- 10 St Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1/8 Liter Weißwein
- 100 g Wurzelwerk für den Sud
- 100 g Wurzelwerk fein nudelig geschnitten für die Einlage
- 100 g Zwiebel
- 1 St. Schalotte
- 2 Zähne Knoblauch fein geschnitten (pressen)
- 1 EL Essig
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 1 EL Sauerrahm (Crème fraiche)
- 2 EL Petersilie gehackt
- Butter zum Weißbrotwürfel rösten
- Weißbrotwürfel geröstete
- Salz und Pfeffer aus der Mühle zum Würzen

### Zubereitung:

Einen Topf mit kaltem Wasser aufstellen, gewaschene Karkassen und Kopf zugeben. Gewürze, halbierten Zwiebel, Wurzelwerk sowie einen kräftigen Schuss Essig hinzufügen und alles aufkochen. Etwas 20 Minuten sanft vor sich hin köcheln lassen. Abseihen, ca. 1 Liter Sud aufbewahren und Kopffleisch auslösen.

Schalotten fein hacken, Butter erhitzen, Schalotten darin farblos rösten. Mit Mehl stauben und gut durchrösten, bis die Masse etwas Farbe angenommen hat. Mit Weißwein und dem überfüllten Fischfond ablöschen, kräftig durchrühren und mit dem restlichen Fischsud aufgießen.

Karpfenbeuschel zugeben und unter wiederholtem Rühren mit dem Schneebeesen kräftig aufkochen. Ausgelöstes Karpfenfleisch, fein nudelig geschnittenes Wurzelgemüse zugeben, Creme fraiche einrühren und mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. In einer Pfanne Brotwürfel mit Butter knusprig rösten. Fischbeuschelsuppe in heiße Suppenteller anrichten und geröstete Brotwürfel hineingeben, mit Petersilie bestreuen.