

# Pikantes Fischsüppchen vom Rotbarsch

## Zutaten:

3 Paprikaschoten (Rot, Gelb und Grün), 1 Zwiebel, 1 EL Rapsöl, 350 ml Brühe (Gemüsebrühe oder Fischbrühe), 1 Glas Kapern 90g, 1 kleine Dose Tomaten, Rosmarin, Thymian, 1-2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer, Kräutersalz und Cili aus der Mühle, 1TL Zucker und 500 g Rotbarschfilet

## Zubereitung:

Die Paprikaschoten und eine Zwiebel in einem EL Rapsöl anschwitzen, bis das Gemüse Farbe bekommt. Im Anschluss das Gemüse mit 350 ml Gemüsebrühe oder Fischbrühe ablöschen. Eine kleine Dose Tomaten sowie ein kleines Glas Kapern dem Sud hinzufügen. Den Fond mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Rosmarin, Thymian, einem oder zwei Lorbeerblättern sowie Chili aus der Mühle abschmecken. Zusätzlich einen TL Zucker zugeben. Das Ganze für ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die Rotbarschfilets in mundgerechte Stücke schneiden und für 5 Minuten mit pochieren.

Zum Garnieren etwas Frühlingszwiebel, Schmand oder Meerrettich-Frischkäse.

Fertig! Guten Appetit!!