



Hooksieler Fischsuppe

Den Fisch in 1 cm dicke Streifen, den Speck in Würfel, den Lauch in feine Streifen und die Tomaten (entkernt) in Würfel schneiden.

Den Speck langsam auslassen, die Zwiebelwürfel darin goldgelb anschwitzen, die Lauchstangen zugeben und fünf Minuten dünsten. Den Fisch einlegen, zwei Minuten darin garen und die Tomaten hinzufügen. Mit der (Fleisch)brühe auffüllen, fünf Minuten kochen lassen, vom Feuer nehmen und mit den zwei Eigelben, die mit dem Weißwein und dem Zitronensaft verrührt wurden, legieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g	Fisch (Rotbarsch, Kabeljau oder Schellfisch)
100 g	Speck
1	Zwiebel(n)
1	Lauch
Stange/n	
4	Tomate(n)
1 Liter	(Fleisch)brühe
2	Eigelb
1 Tasse/n	Wein, weiß
½	Zitrone(n), den Saft davon
	Salz und Pfeffer
	Muskat