

Охридска рибена чорба – Ohrid Fischsuppe

Zutaten

100 g Fischkaviar (Forelle)
500 g Forelle
2 Karotten
2 – 3 Lorbeerblätter
Makalo nach Bedarf
2 – 3 EL Mehl
3 – 4 EL Öl
Petersilie nach Bedarf
Pfeffer nach Bedarf
10 Pfefferkörner (schwarz)
Salz nach Bedarf
1 TL Universalgewürz (Vegeta)
1 l Wasser
2 TL Zitronensaft



Zubereitung

Den Fisch und Kaviar in kochendes Wasser geben und mit Lorbeerblättern, Pfeffer, Salz und Universalgewürz würzen und weich kochen.

Die Karotten würfeln und in etwas Öl anbraten. Dann die Fischbrühe zu den Karotten geben.

Den Fisch entgräten und Kaviar mit Pfefferkörnern und Mehl zu einem Brei verrühren. Alles zusammen zu der Brühe mit den Karotten geben.

Nochmal 2 EL Mehl in Öl anschwitzen bis es goldbraun ist und zur Suppe geben. Zuletzt Zitronensaft dazugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen. Makalo nach Bedarf dazugeben.