

BUTTERMILCHSUPPE MIT MAKRELE**Vorspeise für 4 Personen**

Zubereitungszeit: Zubereitung ca. 30 Min.
Aufwand: einfach

Zutaten:

½ Bund Schnittlauch
 1 EL Zucker
 1 Zitrone
 1 Zwiebel
 2 dl Rahm
 3 EL Weissmehl
 4 dl Fischfond
 4 EL Butter
 400 g Makrelenfilets mit Haut
 5 dl Buttermilch
 Salz, Pfeffer

Es kann sein, dass in diesem Rezept die Reihenfolge der Zutaten nicht mit den Anweisungen in den Rezept-Steps übereinstimmen. Dafür entschuldigen wir uns und dürfen Ihnen aber mitteilen, dass dies innert Kürze behoben sein wird.

1 Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen, Saft beiseite stellen. Zwiebel hacken und in 2 EL Butter andünsten. Mehl darüber stäuben, leicht rösten. Zucker im Zitronensaft auflösen. Begeben und zur Hälfte einköcheln lassen. Zitronenschale, Buttermilch, Fond und Rahm begeben. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2 Schnittlauch fein schneiden. Makrelenfilets in 2 cm dicke Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. In der restlichen Butter beidseitig je 1 Minute anbraten. Suppe aufschäumen und anrichten. Fisch hineingeben. Mit Schnittlauch bestreuen. Sofort servieren.

Veröffentlicht in Ausgabe 04/2007 auf Seite 20

Nährwerte

Kalorien: 2350 kJ / 560 Kcal
Fett: 42 g

Eiweiss: 28 g
Kohlenhydrate: 17 g

Ihre Optionen zu diesem Rezept

Exklusiv für Abonnenten

[Rezept zu meiner Sammlung hinzufügen](#)

Ohne Abo

[In den Einkaufszettel](#)
[Einkaufszettel drucken](#)
[Rezept drucken](#)
[Rezept verschicken](#)