

## KALAKEITTO (FISCHSUPPE)

### ZUTATEN

*Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten*

*Kochen: 15-20 Minuten*

*Für 4 Personen*

5 dl Wasser

ca. 1 TL Salz weisser Pfeffer

1 kleine Zwiebel, in Ringe geschnitten

250 g fest kochende Kartoffeln, z. B. Charlotte, in Scheiben geschnitten

5 dl Milch

3 EL Mehl

500 g Fischfilets ohne Haut, z. B. Lachs, Hecht oder

Kabeljau, in Würfel geschnitten

1-2 EL Dill, gehackt

Dill zum Garnieren



### ZUBEREITUNG

- 1** Wasser aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Kartoffeln beifügen. Bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Kartoffeln knapp gar sind.
- 2** Milch und Mehl gut verrühren. Zur Suppe geben und kurz aufkochen.
- 3** Fisch beifügen, 2-4 Minuten knapp unter dem Siedepunkt ziehen lassen. Mit Dill und nach Bedarf Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4** Suppe anrichten und mit Dill garnieren.

