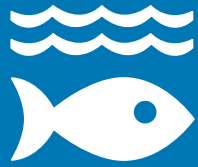


# 14 LEBEN UNTER WASSER



## Essen aus dem Wasser

Leben unter Wasser findet nicht nur in den fernen Meeren statt, auch hier in Bayern gibt es heimische Fische. Zum Beispiel gedeihen Forellen nur in sauberen Gewässern. Diese lassen sich auch mal geräuchert in einer Suppe servieren.

## Apfel-Fisch-Suppe



- 1 kleine Zwiebel
- Etwas Öl oder Butterschmalz zum Anbraten
- 150 g Äpfel (etwas säuerliche)
- 150 g Karotten
- 200 g Kartoffeln
- 800 ml Gemüsebrühe
- 150 g Sahne
- Salz, Pfeffer, Zucker und Zitrone
- 150 g Forellenfilet(s), geräuchert



Pürierstab

## Schritt für Schritt zur **Apfel-Fisch-Suppe**

Die Zwiebel fein hacken.  
Äpfel, Kartoffeln und Karotten schälen und in Stücke schneiden.



Alles in etwas Öl oder Butterschmalz in einem Suppentopf anbraten. Die Gemüsebrühe hinzufügen, so dass alles bedeckt ist. Ungefähr 15 Minuten kochen lassen.



Die Forellenfilets in mundgerechte Stücke schneiden.



Die Suppe pürieren, mit Sahne, Zitrone, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Den Fisch zugeben und langsam ziehen lassen, nicht mehr kochen, sonst wird der Fisch trocken.



Wer mag kann mit Dillblättchen garnieren. Für Erwachsene kann mit etwas Weisswein abgeschmeckt werden.



Guten Appetit!