MONDO ITALIANO

WAURIG

DAL 1991

FISCH

Fischsuppe von der Adriaküste – rustikal, aromatisch, authentisch

60 Minuten / Mittel / Adriaküste

Das Brodetto di Pesce ist mehr als nur eine Fischsuppe – es ist ein Stück Küstenkultur der Adria. Jede Region, von den Marken über die Abruzzen bis nach Venetien, hat ihre eigene Version. Gemeinsam haben sie alle eines: frischer Fisch, einfache Zutaten und langsames Köcheln, das die Aromen des Meeres konzentriert. Dieses Gericht steht für gesellige Abende am Meer, lange Tische und den puren Geschmack Italiens – ehrlich, intensiv und unverfälscht.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

1 kg gemischter Fisch & Meeresfrüchte (z.B. Seeteufel, Kabeljau, Garnelen, Miesmuscheln)
400g geschälte Tomaten oder Passata
2 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel
4 EL Olivenöl extra vergine
100ml trockener Weißwein
1 EL Weißweinessig
1 kleine Chili oder Chiliflocken
1 Handvoll Petersilie, gehackt
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Olivenöl in einem großen, flachen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili sanft darin anschwitzen. Danach Tomaten hinzufügen, kurz köcheln lassen, dann mit Weißwein und einem Schuss Essig ablöschen. Ganz wichtig beim Fisch ist das Schichten. Zuerst festes Fischfleisch (z. B. Seeteufel), dann empfindlichere Sorten und zum Schluss Meeresfrüchte dazugeben.

Die Suppe nicht stark rühren, sondern den Topf nur leicht schwenken. Bei niedriger Hitze ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, bis alles gar ist. Mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie abschmecken. Optional Safran oder Orangenzeste hinzufügen.

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Passata - passierte Tomaten 680 ml Flasche von Mutti, Valli Trapanesi DOP Olivenöl extra vergine 250ml IT-BIO-018 von Barbara, Chardonnay Vino Bianco d'Italia 0,75 Ltr. Schraubverschluss von Donini

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte