

## Fischsuppe (psarosupa)

Eine Portion hat 450 kcal.  
Kochzeit: 30-40 Minuten

6 Portionen

1		zum kochen geeigneter Fisch (Barsch, Seehecht, Schellfisch, oder Heilbutt)
8		mittelgrosse Kartoffeln
4		kleine Zwiebeln
3-4		kleine Karotten
1	Bund	Sellerie
2		mittelgrosse, reife Tomaten
1	Tasse	Öl
2		Zitronen
1	Tasse	Reis
		Salz

Einen Fisch von etwa 1 kg von den Schuppen, den Kiemen und den Innereien säubern und sorgfältig waschen. Salzen und einige Zeit stehen lassen. Die Kartoffeln, die Karotten und die Zwiebeln schälen und ganz in einen Topf geben, der mit Wasser gefüllt wird, so dass das Gemüse bedeckt ist. Die Sellerie zusammenbinden, das sie sich nicht auflösen kann, die Tomaten vierteln und mit dem Öl und dem Salz in den Topf geben. Kurz bevor das Gemüse kocht, die Flüssigkeit mit Wasser auffüllen und den Fisch zugeben. Etwa 20 Minuten kochen und aus dem Sud nehmen. Das Gemüse herausnehmen und abtropfen lassen. Den Fisch auf eine Platte legen und mit dem Gemüse garnieren. Den Sud abseihen, erneut aufkochen und mit Wasser ergänzen. Dann den Reis zugeben. Je nach Geschmack, noch etwas salzen. Wenn der Reis kocht, den Topf von der Flamme nehmen und die Ei-Zitronen-Soße vorbereiten. Die Eier gut verquirlen und den Zitronensaft allmählich zugeben. Mit einem Suppenlöffel etwas Sud nehmen und unter ständigem Rühren behutsam der Ei-Zitronen-Soße zufügen. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen und schließlich die Soße unter ständigem Umrühren in die Suppe geben.