

Fischrahmsuppe mit Schuss

200 g Möhren, 1 kleine rote Paprikaschote (beides kleinschneiden), 1 gewürfelte Zwiebel, Dill, Salz und Zucker in 1 L Fischfond 20 min kochen lassen. 750 g Fisch (Seelachs, Rotbarsch,) in die Brühe geben und etwa 15 min ziehen lassen. Den garen Fisch herausnehmen und in nicht zu kleine Stücke zerlegen. Gemüse in der Brühe pürieren. 1 Becher Creme fraiche unterrühren. Fischstücke, 100 g Krabben und 2 EL Weinbrand in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill und einem Klecks Schmand anrichten.