**Barschsuppe**

**Suppe mit Barsch**

Barschsuppe. Der Barsch ist ein sehr delikater Fisch. Diese Fischsuppe ist aus feinsten Zutaten zusammen gestellt.  
  
**Zutaten**800 g Barschfilets  
100 ml Sahne  
1 Zwiebel  
6 Pfefferkörner  
Butter  
200 ml Fischfond  
Mehl  
Petersilie, gehackt  
Salz oder besser Meersalz  
  
  
**Zubereitung**1. Die Zwiebel schneidet ihr klein. Müssen nicht zu klein sein.  
2. Dann fettet ihr einen passenden Topf ein und legt die Barschfilets hinein.  
3. Jetzt salzt ihr den Fisch und gebt zusätzlich die Zwiebeln und Pfefferkörner mit hinein.  
4. Nun vermegt ihr den Fond mit 2 El Mehl und der Sahne. Gut umrühren, so dass keine Klümpchen entstehen.  
5. 15 - 20 min wird der Fisch gekocht und zum Schluss mit der Petersilie bestreut.