

Norwegische Kartoffel - Pilz - Suppe mit Fisch

3 Hauptgerichte

500 g	Heilbutt, Kabeljau, Lachs...
250 g	Steinpilze oder Champignons
800 g	Kartoffeln
1	Zwiebel
1 großer	Apfel
1 L	Gemüsebrühe
2 TL	Majoran
3	Sternanis
200 ml	Sahne
	Butterschmalz
	Pfeffer
	Salz



Zwiebel und Kartoffeln klein würfeln und in 3 EL Butterschmalz anschwitzen
mit Gemüsebrühe ablöschen
Majoran und Sternanis hinzufügen
pfeffern, salzen, 17 Minuten köcheln lassen.

Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden
Apfel in dünne Spalten schneiden
beides nacheinander in 2 EL Butterschmalz anbraten und herausnehmen.

Fisch grob würfeln,
Sahne schlagen.

Sternanis entfernen und die Suppe pürieren.
Apfelspalten und Pilze in die Suppe geben, aufkochen.
Fischwürfel zugeben und 5 Minuten ziehen lassen
Noch mal mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Mit etwas Schlagsahne servieren.