

Büsumer Fischsuppe

1 Liter	Gemüsebrühe
250 g	Möhren
250 g	Kartoffeln
500 g	Fischfilet (Seelachs)
250 g	Champignons
150 g	Krabben
2	Zwiebeln
1	Zitrone
1	Lorbeerblatt
1 TL	Thymian
100 g	Crème fraîche
	Dill



Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln würfeln,
mit den Gewürzen in der Brühe ca. 20 Minuten garen.

Den Fisch säubern, in kleine Stückchen schneiden, salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Champignons in Scheiben schneiden .

Fisch und Pilze 10 Minuten vor Ende der Garzeit in die Brühe geben und nur noch bei kleiner Hitze ziehen lassen.

Die Krabben hinzufügen

mit dem restlichen Zitronensaft und dem Crème fraîche vorsichtig verrühren und abschmecken.

Mit Dill betreuen.