

Schwedische Sommersuppe mit Lachs

2	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
1/2 Stange	Lauch
1/2	Staudensellerie
6 große	Kartoffeln
3	Möhren
2 EL	Butter
800 ml	Gemüsebrühe oder Fischfond
400 g	Lachsfilet
1/2	Zitrone, Schale davon
1 EL	Zitronensaft
200 ml	Sahne
3 EL	Dill



Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln,
Lauch in dünne Ringe schneiden,
Staudensellerie in Scheiden schneiden,
Kartoffeln und Möhren in kleine! Würfel schneiden.
Alles nacheinander in zerlassener Butter leicht anbraten.
Gemüsebrühe dazugeben und alles 15 Min. kochen.

Fisch auftauen und in Würfel schneiden.

Suppe durch den Durchschlag geben,
Brühe mit Sahne pürieren,
Gemüse wieder dazugeben (oder alles mit dem Pürierstab nur ein paar Impulse pürieren),
Zitronenschale zugeben, mit Zitronensaft abschmecken,
aufkochen lassen,
Lachs zur Suppe geben und 5 Min. ziehen lassen.
Dill in die Suppe geben, heiß servieren.

Varianten: Erbsen zugeben