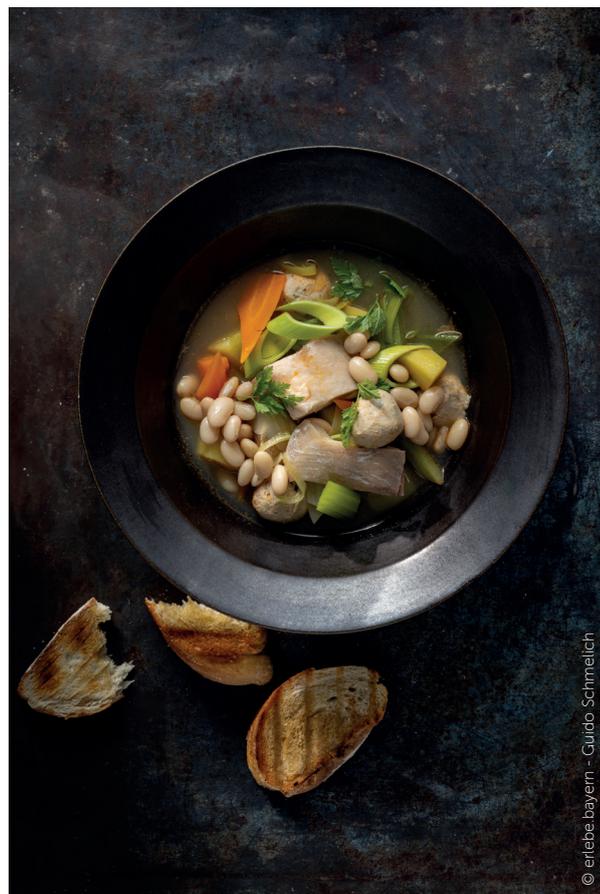


# BAYERISCHE KARPFENSUPPE

## Zutaten für 4 Personen

- › 2 Fisch-Karkassen (Kopf, Flossen und Gräten)
- › 100 g Räucherspeck
- › 2 mittelgroße Zwiebeln
- › 4 Möhren
- › 0,25 Stück Sellerieknollen
- › 2 Stück Petersilienwurzel
- › 1 Stange Lauch
- › 1 EL Rapsöl
- › 1 EL Tomatenmark
- › 50 ml trockener Weißwein, z.B. Silvaner
- › 1 Nelken
- › 4 Körner Piment
- › 6 Pfefferkörner
- › 1 Zimtstange
- › 1 Sternanis
- › 100 g weiße Bohnen (vorgegart)
- › 2 festkochende Kartoffeln
- › 100 g Staudensellerie
- › 0,5 Fenchelknolle
- › 2 Weißwürste
- › 2 Karpfenfilets ohne Haut
- › 1 Zitronenabrieb
- › Salz
- › gehackte Petersilie



© erlebe.bayern - Guido Schmelich



## Zubereitung

- 1.** Für die Brühe die Pfefferkörner, Nelke, Piment, Zimtstange und Sternanis etwas anstoßen und in einer Pfanne kurz anrösten.
- 2.** In einem großen Topf Rapsöl und Tomatenmark erhitzen, klein geschnittenes Suppengemüse und die gerösteten Gewürze zufügen, alles kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
- 3.** Die gewaschenen Fischkarkassen und geräucherten Speck mit in den Topf geben, mit kaltem Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist. Sobald die Brühe kocht, den Deckel schließen und bei kleiner Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb in einen Topf passieren. Brühe mit Salz und abgeriebener Zitrone abschmecken.
- 4.** Für die Einlage das restliche Gemüse waschen, klein schneiden und ca. 15 Minuten in der leicht köchelnden Brühe garen.
- 5.** Inzwischen die Karpfenfilets klein schneiden. Von der Weißwurst die Haut abziehen und mit einem Ausstecher Kugeln abstechen (oder in Scheiben schneiden).
- 6.** Sobald das Gemüse bissfest gegart ist, die Fischstücke, Weißwurstknödel und vorgegarte Bohnen (alternativ: Linsen oder Erbsen) in die heiße Brühe geben, 3 - 4 Minuten köcheln lassen, danach Herd ausschalten und bei geschlossenem Deckel weitere 5 Minuten ziehen lassen.
- 7.** Zum Servieren nochmals mit Salz und abgeriebener Zitrone abschmecken, in Schüsseln anrichten und mit Petersilie oder Kerbel garnieren.

Gefördert durch



Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus

Mehr kulinarische Leckerbissen  
findet ihr unter [erlebe.bayern/rezepte](https://erlebe.bayern/rezepte)

