

## Halászlé – ungarische Fischsuppe (scharf)

### Zutaten

600 g Fisch (Barsch, Wels zur Not geräucherte Forelle und Makrele)  
2 EL Paprikapulver (edelsüß)  
Paprikapulver (scharf, nach Bedarf)  
2 Paprikaschoten (grün, rot)  
Salz (nach Bedarf)  
1 EL Speisestärke  
2 – 3 Tomaten  
2 EL Tomatenketchup  
1 – 1 ½ l Wasser  
1 – 2 Zwiebeln



### Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden, Paprika waschen, entkernen und auch in Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls grob würfeln. Den Fisch in einen größeren Topf legen, darüber eine Lage Zwiebel schichten und darauf noch mal eine Lage Fisch. Wasser auffüllen, so dass der Fisch gut bedeckt ist. Alles etwas salzen und zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Den Fisch herausnehmen, in Stücke teilen und falls nötig, die Gräten weitestgehend entfernen. In die Brühe den Paprika und die Tomaten geben und mit Paprikapulver (edelsüß und scharf), Salz und Tomatenketchup würzen. Die Suppe noch mal rund 10 Minuten kochen lassen.

Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die Suppe schütten und alles noch mal kurz aufkochen lassen. Zuletzt die Fischstücke zurück in die Suppe geben. Falls nötig noch mal würzen.