

## Forellensuppe

### Zutaten:

2 Forellen  
1 Knoblauchzehe  
1 TL gehackten Dill  
1 EL gehackte Petersilie  
150 g Butter  
1 EL Tomatenmark  
1,5 l Fleischbrühe  
1 feingehackte Zwiebel  
1 Glas (1/8 l) trockener Weißwein  
einen Schuß Sahne  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

Forellen entgräten und zerkleinern. Die Butter, zerdrückte Knoblauchzehe und Zwiebel in Topf geben und anrösten. Den Fisch zugeben und etwas durchbraten lassen. Mit Fleischbrühe auffüllen, kurz aufkochen lassen. Dann mit Gewürzen und Tomatenmark abschmecken und noch weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Wein und Sahne abrunden.