

Fischbeuschelsuppe

Weense karpersoep

kop en karkas van een karper

de kuit van de karper

8 peperkorrels

1 laurierblad

1 ui

zout

paprikapoeder

1 scheut rode wijnazijn

2 el. botervet

wortelgroenten: 1 wortel, 1 peterseliewortel, ¼ selderijknol

1 grote tomaat

1 el. bloem

1 dl. rode wijn

tijm

peper

croûtons

peterselie

Eerst maken we een visbouillon. Hak de kop van de karper in grote stukken en doe ze in een pan met koud water, samen met het karkas, de peperkorrels, het laurierblad en de doormidden gesneden ui. Giet er een scheut azijn bij en kruid het met een snuf zout. Breng het aan de kook en laat het een half uurtje heel rustig koken. Giet de bouillon door een zeef. Haal het vlees van de kop van de karper en hou ook dat apart. De rest kan weg.

Ontvel de tomaat (inkruisen en onderdompelen in kokend water) en hak hem in stukjes. Hak ook de wortelgroenten klein. Verhit het botervet in een pan en bak de wortelgroenten daarin op hoog vuur kort aan. Roer er de bloem en het paprikapoeder door en doe er dan de gehakte tomaat bij. Giet er nu de hete visbouillon bij, scheutje voor scheutje, plus de rode wijn. Laat de soep een kwartiertje doorkoken. Roer er nu de viskuit door, laat het nog eens opkoken en doe er dan het klein gesneden vlees van de kop bij.

Kruid de soep met tijm en peterselie en eventueel nog met wat zout en peper. Doe de soep in voorverwarmde borden en garneer ze met croûtons van witbrood en gehakte peterselie.