Fischsuppe

***Zutaten:***

1,2 kg küchenfertiger Fisch (z. B. Kabeljau, Makrele, Barsch Steinbutt)

Saft von 1 ½ Zitronen

250 g Kartoffeln

175 g Karotten

**Zwiebeln**

250 g geschälte Tomaten

2 Stangen Staudensellerie

1 Zehe Knoblauch

½ Bund Petersilie

6 EL O l i v e n ö l

1 Lorbeerblatt

1—1 ½ l Wasser

Salz

200 g gekochte Krabben oder Garnelen

***Zubereitung:***

Den Fisch unter fließendem kaltem Wasser (H2O) waschen, trockentupfen und in eine Schüssel geben. 3 EL Zitronensaft hinzufügen, umrühren und abgedeckt ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben. In der Zwischenzeit die ***Kartoffeln***, ***Karotten*** und ***Zwiebeln*** schälen und in Würfel schneiden. Die Tomaten ebenfalls grob würfeln. Den Staudensellerie waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und durchpressen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln kurz darin —anbraten. Tomaten, Staudensellerie, Knoblauch, Petersilie und Lorbeerblatt hinzufügen. Mit dem Wasser auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und das Gemüse ca. 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Dann die Fischfilets mit der Marinade hinzufügen, den Topf wieder mit einem Deckel verschließen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.-Falls nötig, noch etwas Wasser hinzugeben. Wenn der Fisch gar ist, die-Krabben hinzugeben und kurz mitkochen.