Lohikeitto - finnische Lachs-Suppe

Weltküche / Hauptspeise

Par Qookster

Détail de la recette



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Moyen	4	$	20min	30min

Hyvää huomenta! Passend zu den Tempreaturen reisen wir heute nach Finnland, um ein typisches Gericht zu kochen: Lohikeitto, eine Suppe mit Lachs und Gemüse! Das Rezept ist ideal für den Winter, denn es ist köstlich aromatisch und perfekt, um sich aufzuwärmen und sich gleichzeitig etwas Gutes zu tun! Die klassische Version enthält Karotten, Lauch und Kartoffeln, aber ich füge hier auch etwas Stangensellerie hinzu und dicke die Suppe mit Mehl an, das in der Originalversion nicht enthalten ist.

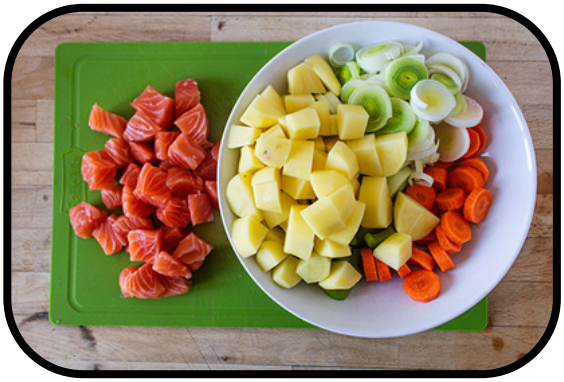
Liste des ingrédients

- 50 g Butter
- 1 kleiner Lauch
- 1 Schalotte
- 1 Stange Sellerie
- 40 g Mehl
- 1 l Fischfond
- 1 Karotte
- 400 g Kartoffeln
- 2,5 dl flüssiger Rahm
- 500 g Lachsfilet
- 1 Bund Dill
- Salz und Pfeffer

Étapes de préparation

1

Schneide den Lauch, die Schalotte und den Sellerie in dünne Scheiben. Schäle die Karotten und die Kartoffeln und schneide sie in grobe Stücke. Schneide den Lachs in Würfel.



2

Lass die Butter in einem grossen Topf schmelzen und dünste Lauch, Schalotten und Sellerie darin 5-7 Minuten. Gib das Mehl hinzu, rühre es gut um und giesse den Fischfond dazu und rühre auch ihn gut um.



3

Gib die Karotten und die Kartoffeln hinzu, decke sie zu und lasse sie 10 Minuten köcheln, dabei 2-3 Mal umrühren.



4

Füge den Rahm hinzu, bringe alles zum Köcheln, füge dann den Lachs hinzu und lasse die Suppe 8 Minuten köcheln, bevor du den gehackten Dill hinzufügst und mit Salz und Pfeffer abschmeckst.



5

Serviere die Suppe schön heiss mit geröstetem Brot und geniesse es! En Guete!

