



DNF *kulinarisch*

Informationen der Deutsch-Norwegischen Freundschaftsgesellschaft e.V.

Finnische Lachssuppe

Zutaten für 6 Personen

600	g	Lachsfilet oder Lachsforelle
600	g	Kartoffeln
1	l	Milch
1	l	Gemüsebrühe
2		mittelgroße Zwiebeln
1	EL	Butter
1		Lorbeerblatt
1	Schuss	Sahne
1	Bund	Dill
		Salz und Pfeffer



Zubereitung

Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in relativ große Würfel (3 cm) schneiden. In einem großen Topf zunächst die Zwiebelwürfel in Butter anbraten. Anschließend die Kartoffelwürfel dazu geben und kurz mitbraten. Mit Brühe und Milch ablöschen. Salzen, das Lorbeerblatt dazu geben und köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. In der Zwischenzeit den Lachs vorbereiten und ebenfalls in 3 cm große Würfel schneiden. Wenn die Kartoffeln gar sind, den Lachs hinein geben und nur noch für 3 bis 4 Minuten in der leicht köchelnden Suppe gar ziehen lassen. Einen Schuss Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Dill waschen, trockenschütteln, klein hacken und vor dem Servieren auf die Suppe streuen.

Dazu passt gut: Schwedischer Brotkuchen