

Länderküche Ukraine



Ucha

Bei Ucha handelt es sich um eine wohlschmeckende Fischsuppe für 6 Personen.

Zutaten: 500 Gramm Karpfenfilet, 500 Gramm Zander, 3 Zwiebeln, 700 Gramm Kartoffeln, 2 große Möhren, Lorbeerblatt, 100 Gramm Butter, etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle, 2 Liter Wasser, frischer Dill zum garnieren

Zubereitung: Zuerst die Fischfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Nun die Fischfiletstücke, Zwiebelscheiben, Kartoffelstücke sowie Möhren in einen Topf geben, mit dem Wasser auffüllen, zum Kochen bringen und für 5 Minuten köcheln lassen - dabei den entstehenden Schaum abschöpfen.

Dann die Suppe mit Salz, Pfeffer sowie Lorbeerblatt würzen und für weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss die Suppe mit der Butter verfeinern, in Suppenschüsseln füllen und mit dem frischen Dill reichlich garniert servieren.