

## Fischsuppe à la Martin Schweizer

### Zutaten:

1 grosse Lachsforelle (circa 1.5 kg)

2 Liter Wasser

Fischresten (Filet entfernen) mit Köpfen ohne Kiemen, Flossen und allem, auch Bauchfettstreifen von Filets mindestens 6 Stunden köcheln

Absieben der Fischteile

nach Belieben mit Gemüsebouillonpulver ergänzen

frischen Schnittlauch, Basilikum, Dill dazugeben

Filetstreifenstücke nach Belieben in kleiner Zahl in die heisse Suppe zugeben und ein paar Minuten ziehen lassen.

En Guete