



## INTERNATIONALE REZEPTE

# LACHSSUPPE

... AUS FINNLAND



*In Finnland haben fast alle Köchinnen und Köche ihr eigenes Rezept für die Lachssuppe. Daher schmeckt jede Suppe auch etwas anders.*

### Zutaten für 4 Personen:

400 g Lachs (zum Beispiel tiefgefroren)

500 g Kartoffeln

500 ml Vollmilch

1 Zwiebel

1 Esslöffel Butter

Salz

Pfeffer

verschiedene Kräuter (Lorbeerblatt, Dill oder Petersilie)

### So geht's:

Als erstes schälst du die Kartoffeln und schneidest sie in vier Teile. Auch die Zwiebeln werden geschält und klein geschnitten. Dabei kannst du dir auch von deinen Eltern helfen lassen. Dann gibst du alles in einen Topf.

Anschließend schneidest du den Lachs in kleine Stückchen. Wenn du tiefgefrorenen Fisch nimmst, dann schneidet er sich besonders gut, wenn er noch ein bisschen angefroren ist.

Der Lachs kommt zu den Kartoffeln in den Topf. Fülle nun so viel Wasser in den Topf, bis alles bedeckt ist. Danach schaltest du den Herd an und wartest, bis das Wasser kocht. Kocht das Wasser – das erkennst du daran, dass es Blasen wirft – drehst du den Herd etwas kleiner und lässt die Suppe 15 Minuten lang weiterkochen.

Gib jetzt die Milch dazu und rühre die Butter ein. Alles noch mal gut aufkochen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Kräutern würzen.

Tipp: Dazu schmeckt Roggenbrot mit typisch finnischer, gesalzener Butter.