

Rezept für die traditionelle Fischsuppe »Cullen Skink«

Zutaten (4 Portionen)

Kochzeit – Vorbereitung 10 Minuten, Kochen ca. 40 Minuten

20 g Butter (ungesalzen)

1 Zwiebel (mittlere Größe, gewürfelt)

400 g Kartoffeln (geschält und grob geschnitten)

250 g geräucherter Schellfisch (oder ein anderer geräucherter Weißfisch – ungefärbt)

250 ml Vollmilch

300 ml Wasser

Salz und Pfeffer, ein bisschen Petersilie nach Wunsch

- Den Fisch in einen Topf mit Vollmilch geben (die Haut sollte dabei nach oben zeigen und die Milch den Fisch bedecken) – danach beiseite stellen ohne Hitze
- Butter in einem zweiten Topf schmelzen lassen und die Zwiebel andünsten für 5-8 Minuten (nicht bräunen)
- Die Kartoffeln dazugeben mit 300 ml Wasser und aufkochen. Die Hitze danach reduzieren und den Deckel auflegen und 10-15 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Danach den Topf beiseitestellen.
- Jetzt den Fisch langsam zum Kochen bringen – ca. 5 Minuten kurz Aufkochen und ca. 5 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen – ab und zu umrühren, damit der Fisch am Topfboden nicht festklebt
- Fisch entnehmen und auf einen Teller legen zum Abkühlen (die Milch aber aufbewahren). Wenn der Fisch abgekühlt, aber noch warm ist, die Haut und Gräten entfernen und in mundgerechte Stücke teilen.
- $\frac{1}{4}$ von den Kartoffeln im Kartoffeltopf mit einer Gabel oder einem Stampfer ein bisschen grob zerstampfen und dann die Milch dazugeben und wieder erhitzen.
- Dann den Fisch dazugeben und 5 Minuten kochen lassen, dabei ständig umrühren
- Pfeffer dazugeben, mit Salz (wenn nötig) und mit ein bisschen Petersilie nach Wunsch abschmecken

Die Suppe schmeckt noch besser, wenn sie nicht sofort gegessen wird, sondern vom Vortag ist bzw. man sie aufgewärmt isst. Haltbarkeit der Suppe: ca. 2 Tage.