

## Marokkanische Fischsuppe

Rezept von Annelore „So, wie ich sie von einer Marokkanerin gelernt habe“ *mit Ergänzungen*

### Zutaten:

1	Zwiebel(n)
3	Möhre(n)
3	Kartoffel(n)
1	Zucchini
1 Bund	glatte Petersilie
2	Safranfäden
2 EL	Olivenöl
1 TL	Tomatenmark
1 Liter	Wasser
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
1 TL	<i>Ras el Hanout</i>
	<i>Abrieb einer 1/2 Zitrone und/oder 1/4 Salzzitrone</i>
	Salz
	Pfeffer
500 g	Fisch, Weißfisch (Seelachs, Kabeljau <i>und/oder</i> Rotbarsch)
1 Bund	Koriandergrün



### Zubereitung:

Zwiebeln, Möhren und Kartoffeln schälen. Zwiebeln fein hacken, Möhren und Kartoffeln würfeln. Zucchini waschen und ebenfalls würfeln. Petersilie fein hacken. Die Safranfäden in Wasser einweichen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Gemüse und Kartoffeln dazu geben. Tomatenmark einrühren und Wasser zugießen. Mit Safranfäden, Kreuzkümmel, *Ras el Hanout*, *Zitrone*, *Petersilie*, *reichlich* Salz und Pfeffer würzen.

Alles bei etwa 30-40 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Fisch waschen trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Gräten entfernen.

Gemüse aus der Brühe nehmen und zur Seite stellen. Fisch in die Brühe geben und darin etwa 15-20 Minuten garen. Gemüse wieder dazugeben alles mit einander vermengen. Koriander hacken und über die Suppe streuen.