Scharfe Fischsuppe
Akoru

Die Kombination von Fisch und Chilis findet man überall in Westafrika.

Herkunft: Sierra Leone
Kategorie: Vorspeisen, Meeresfrüchte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Kilogramm Rotbarschfilet
2 Tomate(n)
3 Chilischote(n)
1 Zwiebel(n)
1 Bund Petersilie
1 Zweig(e) Thymian
½ Liter Wasser
1 Prise Salz

Vorbereitung
Den Fisch in Stücke schneiden, die Tomaten würfeln. Petersilie und Thymian waschen, abtupfen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chilis hacken und nach Geschmack die Kerne entfernen, die Tomaten in Spalten schneiden.

Zubereitung
Den Fisch, Tomaten mit Chilis, die Zwiebel sowie die Petersilie in Wasser bei großer Hitze zum Kochen bringen. Bei verringerter Hitze 30 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren und, wenn nötig, Wasser zugießen. Kurz vor Ende der Kochzeit den Thymian beifügen. Salzen, durchrühren und heiß servieren. Beilage: Fufu

© 2026 coquina.de