

## **Fischkraftbrühe**

2	l	Fischbrühe (Fond)
500	g	gewolfte Fischfleisch
2	St	Eiweiß
200	ml	Wasser
100	g	helles vom Lauch
50	g	Petersilie, Kerbel und Fenchelabschnitte

### **Zubereitung**

Das Eiweiß und das Wasser gut verrühren, mit dem gewolften Gemüse und Fischfleisch gründlich vermengen. Die entfettete Fischbrühe dazu gießen und verrühren. Alles vorsichtig unter gelegentlichem Rühren erhitzen und einmal aufkochen. Die Brühe von der Herdplatte ziehen und ca 1,5 Std. ziehen lassen. Danach die Kraftbrühe durch ein Tuch passieren. Noch einmal aufkochen und abschmecken.