

# Mediterrane Fischsuppe aus dem Dutch Oven

## Feuertopf

Den Dutch Oven mit Olivenöl erhitzen. Die klein geschnittenen Zwiebeln, den klein geschnittenen Knoblauch und das Tomatenmark anschwitzen. Alle Zutaten, außer den Fisch und die Garnelen, zugeben und alles 30 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fischfilet in Stücke schneiden. Nach Ablauf der 30 Minuten den Fisch und die Garnelen dazugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nicht länger, da der Fisch schnell trocken wird.



### Zutaten für 6 Portionen:

<b>4 Dose/n</b>	Tomate(n), geschält, in Stücken
<b>3 EL</b>	Tomatenmark
<b>2 große</b>	Zwiebel(n)
<b>1 Flasche</b>	Weißwein, trocken
<b>1 Glas</b>	Fischfond
<b>1 Glas</b>	Oliven, entkernt, schwarz
<b>2 EL</b>	Austernsauce
<b>2 Zwie/n</b>	Knoblauch
<b>1 Tasse</b>	Zucker, braun
<b>2 EL</b>	Salz
<b>2 EL</b>	Oregano
<b>2 EL</b>	Pfeffer
<b>2 EL</b>	Curry
<b>1 EL</b>	Rosmarin, getrocknet
<b>1 EL</b>	Thymian, getrocknet
<b>2</b>	Zucchini
<b>1 kg</b>	Fischfilet(s), z. B. Hecht
<b>250 g</b>	Garnele(n)