

						
Home	Spanisch	Kochrezepte	Bildergalerien			

Suppe Gerald

Sopa de Gerald - una receta de Dosn en castellano



ca. 30 Min.

[zurück zur Übersicht]

Es una sopa improvisada que tiene como contenido principal sopa de fideos china y pescado blanco. Esa sopa tiene este nombre porque por la primera vez la probé en la casa de un amigo mio que se llama Gerald. Y casi siempre gustaba a la gente que la probara. Aquí voy a presentar una de las variaciones que lo más me ha gustado.



Ingredientes



2 paquetes de sopa de fideos china
1 cebolla grande
1 diente de ajo
1 guindilla picante
1 pimentón (puede ser en tarro)
aceite de oliva
300g de pescado blanco
(por ejemplo merluza, puede ser congelado)
algunas gambas (también congelado)
1 litro de agua caliente (o poco más)
1 lata pequeña de espárrago
2 yemas de huevo
un poco de queso para untar, sabor pimentón
zumo de limón

Preparación

Si usas pescado congelado o gambas congeladas, ponlos en agua caliente para que puedan descongelar. Corta en trocitos la cebolla, el ajo, el pimentón y la guindilla.

Echa un poco de aceite de oliva en una olla grande y caléntalo. Añade el ajo, la cebolla y la guindilla y saltéalo para unos momentos. Después echa el pescado, las gambas y el pimentón cortado en la olla, tápala y deja cocinar todo de 5 a 10 minutos con fuego bajo.



Añade el agua caliente y los especias de la sopas de fideos. Cuando hierva, echa los fideos. Si quieres puedes romperlos antes para tener más facilidad al comerlos. Deja cocinar la sopa por unos minutos y sanózala con más especias si quieres (normalmente no es necesario porque ya tendrá mucho sabor).

Finalmente añade los espárragos, los dos yemas de huevo y el queso. Eso con el queso puede sonar un poco raro pero tiene resultado bueno.

Smaczego! - ¡Que aproveche!

Antes de comer la sopa echa unas gotas de limón encima de la sopa servida.

Und nun das Rezept auf Deutsch

Es ist eine improvisierte Suppe, die als Hauptbestandteil Chinesische Nudelsuppe und weißen Fisch enthält. Die Suppe trägt den Namen, weil ich sie das erste Mal bei einem Freund probierte, der Gerald heißt. Und sie hat fast immer den Leuten geschmeckt, die sie probierten. Hier stelle ich eine der Varianten vor, die mir am meisten geschmeckt hat.

Zutaten

2 Packungen Chinesische Nudelsuppe
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 scharfe Peperoni
1 Paprika (kann aus dem Glas sein)
Olivenöl
300g weißen Fisch
(zum Beispiel Seehecht, kann gefroren sein)
einige Garnelen (auch gefroren)
1 Liter heißes Wasser (oder etwas mehr)
1 kleine Dose Spargel
2 Eigelb
etwas Streichkäse, Paprika-Geschmack
Zitronensaft

Guten Appetit!

Zubereitung

Falls gefrorener Fisch oder Garnelen verwendet werden, erst auftauen lassen, z.B. in warmen Wasser. Schneide die Zwiebel, den Knoblauch, die Paprika und die Peperoni klein.

Gebe ein wenig Olivenöl in einen großen Topf und erhitze es. Gebe den Knoblauch, die Zwiebel und die Peperoni dazu und dünste sie ein paar Minuten an. Dann gebe den Fisch, die Garnelen und die kleingeschnittene Paprika in den Topf, schließe ihn und lasse alles 5 bis 10 Min. auf niedriger Flamme kochen.

Gebe das Wasser und die Gewürze der Nudelsuppe dazu. Sobald es kocht, gebe die Nudeln hinein. Wenn du willst, kannst du sie vorher zerbrechen, damit es einfacher ist beim Essen. Lass die Suppe einige Minuten kochen und schmecke sie mit zusätzlichen Gewürzen ab (normal ist das nicht nötig, weil sie schon viel Geschmack haben wird).

Zum Schluss füge den Spargel, die zwei Eigelb und den Käse hinzu. Das mit dem Käse mag etwas seltsam klingen, aber er hat eine gute Wirkung.

Vor dem Essen in die servierte Suppe einige Spritzer Zitrone geben.