



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