## Fischrahmsuppe mit Schuß

200 g Möhren, 1 kleine rote Paprikaschote (beides kleinschneiden), 1 gewürfelte Zwiebel, Dill, Salz und Zucker in 1 l Wasser ca. 20 min weich kochen lassen. Zwei Seelachsfilets zugeben und ca. 15 min ziehen lassen. Den Fisch nun herausnehmen und in mundgerechte Stücke teilen. Die Brühe mit dem Gemüse pürieren und dann 1/2 Becher Creme fraiche unterrühren. Die Fischstücke, einige Krabben und 2 El Weinbrand in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Dill anrichten. Evtl. einen Tl halb geschlagene Sahne auf die Suppe geben.