



## Finnische Lachssuppe—Lohikeitto

### Zutaten

200g Möhren  
1kg Kartoffeln  
600g Lachsfilet  
200ml Sahne  
2 Lauchzwiebeln  
100g Dill  
1 Prise Salz  
Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter

### Zubereitung

800 ml Wasser erhitzen. Pfefferkörner, Lorbeerblätter und kleingeschnittene Lauchzwiebeln hinzugeben und ca. 5 Minuten darin köcheln lassen.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Kartoffeln, Möhren und Lachs in Würfel schneiden. Dill hacken. Nun Kartoffeln und Möhren hinzugeben und weitere 15—20 Minuten köcheln lassen.

Wenn die Kartoffeln fast gar sind, die Lachswürfel mit einer Prise Salz hinzufügen. Tipp: Lachs nicht zu lange kochen lassen—Tiefkühlachs 10—15 Minuten und frischen Lachs nur 2—3 Minuten.



KULINARISCHER KLANG

