

RÄUCHERAALSUPPE MIT RÖSTBROT

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1	Zwiebel (fein gewürfelt)
50 g	Butter
4 EL	Mehl
300 g	Räucheraal (gehäutet und entgrätet / Fleisch in kleine Würfel geschnitten)
1,5 L	Fischfond
250 ml	Sahne
2 EL	Senf
2 EL	Meerrettich
	Salz
	Pfeffer weiß, gemahlen
4	Schwarzbrotsciben (in Würfel geschnitten)
1	Granny Smith Apfel (geschält und in kleine Würfel geschnitten)
	Schnittlauch (fein geschnitten)

Zubereitung:

Die Zwiebel in Butter glasig andünsten, Mehl dazugeben und hell anrösten. Mit dem Fischfond und der Sahne aufgießen, Räucheraal dazugeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln. Die Suppe abseihen, Senf und Meerrettich dazugeben und mit Salz und Pfeffer je nach Belieben abschmecken.

Schwarzbrotwürfel in Butter anrösten und zusammen mit den Apfelwürfel und Schnittlauch auf die fertige Suppe streuen.