

# Aalsuppe

Zutaten für vier Personen:

- 500 g Aal
- 2 EL saure Sahne
- 2 Bund Suppengrün
- 1TL Dillspitzen
- Möhren,
- Porree,
- Sellerie
- Salz
- 50 g durchwachsener Speck
- Pfeffer
- 30 g Butter
- Essig
- 40 g Mehl
- gehackte Petersilie

Suppengrün putzen, waschen, ebenso wie den Speck in kleine Würfel schneiden. Butter zerlassen, die Speckwürfel darin glasig dünsten. Das Suppengrün dazugeben, etwa 5 Minuten unter Rühren mitdünsten lassen. 1 Liter heißes Wasser hinzugießen, zum Kochen bringen, in etwa 20 Minuten gar kochen lassen. Die Brühe mit dem Suppengrün und den Speck durch ein Sieb streichen, 1 Liter davon abmessen, warm stellen. Den Aal unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, entgräten, in etwa 4 cm große Stücke schneiden. Butter zerlassen, Mehl unter Rühren so lange darin erhitzen, bis es hellgelb ist. Die Gemüsebrühe hinzugießen, mit einem Schneebesen durchschlagen, darauf achten, dass keine Klumpen entstehen, zum Kochen bringen. Die Suppe mit Sahne, Dill, Salz, Pfeffer und Essig abschmecken, die Fischstücke hineingeben, zum Kochen bringen, in etwa 10 Minuten garziehen lassen. Mit Petersilie bestreuen.

Kochzeit: etwa 35 Minuten

Beigabe: Schwarzbrot oder Toast