



Steinhuder Rauchaalsuppe

für 4 Personen

250 g Steinhuder Rauchaal

30 g Butter

1 Lorbeerblatt

1 Zwiebel

1 l Brühe

125 ml Sahne

1 El Tomatenmark

Weißwein

Worcestershiresauce

2 El Mehl

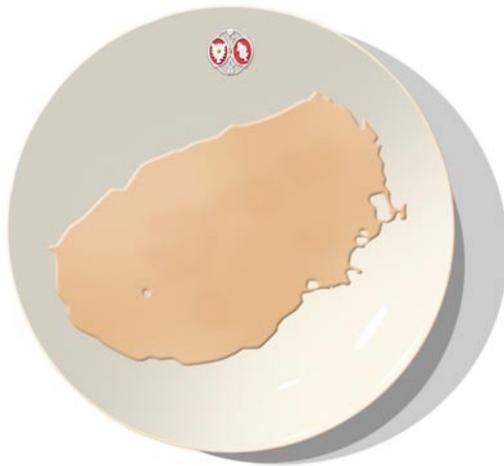
evtl. Salz

Aal häuten, Filets auslösen.

Zwiebel in Würfel schneiden, mit den Kräutern, Haut und dem Kopf in der Butter anbraten. Mit Brühe aufgießen, Lorbeer und Tomatenmark hinzugeben und gut durchkochen (ca. 45 Minuten). Durch ein Sieb geben, mit glatt gerührtem Mehl binden, Sahne hinzugeben, dann die Aalfilets - in mundgerechte Stücke geschnitten - hineingeben und mit Worcestershiresauce und Weißwein abschmecken.

Wenn nötig, salzen.

Guten Appetit!



**Steinhude-
am-Meer.de**

Dieses Rezept ist ein Beispiel für einen der XXX Artikel, die Sie auf www.steinhude-am-meer.de finden können. Neben einem Branchen- und Gastroverzeichnis gibt es außerdem 7 Webcams, navigierbare Panoramabilder und eine Fotogalerie mit über 3000 Bildern, die auch als E-Cards verschickt werden können.