

# Karpfensuppe gebunden

## Zutaten:

500 g Karpfenfilet, eingeschnitten  
1l Karpfenfond  
1 Zwiebel  
150 g Karotten  
150 g Sellerieknolle  
oder Stangensellerie  
2 x 40 g Butter  
2 gestrichene EL Mehl  
Saft einer halben Zitrone  
Salz, Zucker  
1 Bund Dill  
1 Bund Petersilie  
1/4l süße oder saure Sahne  
1 EL Tomatenmark

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und fein schneiden, Karotten und Sellerie putzen und in feine Stifte oder Streifen schneiden. 40 g Butter in einem ausreichend großen Topf zerlassen, die Zwiebel andünsten, Karotten und Sellerie dazugeben und 2-3 Minuten mit der Zwiebel unter Rühren dünsten. Mit etwa der Hälfte vom Karpfenfond aufgießen, das klumpenfreie, kalt angerührte Mehl dazugeben und aufkochen lassen. Das eingeschnittene Karpfenfilet in Würfel schneiden, 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen, die Filetwürfel hineingeben und bei schwacher Hitze 2-3 Minuten anbraten. Mit Karpfenfond ablöschen, zur Suppe geben und 5 Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft, Salz, einer Prise Zucker und dem Tomatenmark abschmecken. Anschließend die süße oder saure Sahne unterziehen. Die Suppe soll jetzt nicht mehr kochen. Je einen Eßlöffel Dill und Petersilie, feingehackt, dazugeben. Mit geröstetem Weißbrot servieren.