

Aal Rezepte

Sauerkrautsuppe Mit Räucheraal Unter Blätterteig

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Aal, Gebunden, Sauerkraut, Suppe, Eintopf, Obst

3	Schalotten	1	Essl. Creme fraiche
200 g	Frisches Sauerkraut	100 g	Räucheraal; ohne Gräten
3	Süße Williamsbirnen		- und Haut
	- 300 g Fruchtfleisch	4	Platten Blätterteig
500 ml	Geflügelbrühe	2	Eigelb
500 ml	Milch oder Sahne		Butter
2	Zweige Frischer Majoran		Salz, Pfeffer

Schalotten würfeln und in Butter anschwitzen.

Das Sauerkraut, die Birnen sowie die Milch und Brühe hinzugeben. 20 Minuten kochen und abschmecken.

Mixen und durch ein feines Sieb passieren.

Den Blätterteig einen Zentimeter größer als eine Suppentassenform ausstechen, dünn ausrollen und mit einer Gabel den Blätterteig einstechen.

Die Suppe in die Suppentassen füllen, füllen, den Räucheraal und den geh. Majoran hineingeben. Die Ränder der Suppentassen mit Eigelb bestreichen und den Blätterteig auf die Tasse aufdrücken.

Die Sauerkrautsuppe mit Blätterteighaube im Backofen 15 Min. backen.