

Aal Rezepte

Weißer Bohneneintopf Mit Geräuchertem Aal

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Aal, Bohne, Eintopf, Fisch, Hülsenfrüchte, Suppe

300 g	große weiße Bohnen	1	Zweig Rosmarin
150 g	Tomaten	300 g	Räucheraal
1	kleine Zwiebel, fein gehackt	2 Essl.	Petersilie, gehackt
1	Knoblauchzehe, gepresst		Salz, Pfeffer
1/2 Liter	kräftige Geflügelbrühe		Olivenöl
1	Zweig Thymian		

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Tomaten häuten, entkernen und würfeln.

Die Zwiebel in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, Tomatenwürfel und Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.

Dann die eingeweichten Bohnen hinzufügen, mit der Geflügelbrühe auffüllen, Thymian und Rosmarin einlegen und kochen lassen, bis die Bohnen weich sind (ca. 1,5 Stunden).

Den Aal abziehen, mit einem scharfen Messer filetieren und die Gräten entfernen. Den Fisch in Stücke schneiden.

Die Bohnensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In Suppentellern den Aal anrichten und mit der Bohnensuppe übergießen.

Mit Petersilie bestreuen.