

# Aal Rezepte

## Erbsensuppe Mit Räucheraal

Gattung: Gemüse, Fisch, Suppe, Aal

---

180 g	Gelbe geschälte Erbsen		Cayennepfeffer
300 g	Räucheraal (oder - Räucherforelle)	100 g	Sahne
1	Liter Gemüsebrühe	30 g	Butter
1	Zwiebel	1/2	Knoblauchzehe; gehackt
1	Essl. Öl		Salz
	Gerebelter Majoran		Petersilienblätter; zum - Garnieren

---

1. Die Erbsen über Nacht in Wasser einweichen und abtropfen lassen. Den Aal (oder die Forelle) häuten und die Gräten entfernen. Die Brühe aufkochen und vom Herd nehmen. Die Aalhaut in die Brühe geben, 15 Minuten darin ziehen lassen und in ein Sieb abgießen. Den Aal in mundgerechte Stücke teilen.

2. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf im Öl glasig andünsten. Die Erbsen hinzufügen und noch etwas mitdünsten lassen. Die Aalbrühe angießen und die Erbsen in etwa 50 Minuten weich köcheln. Nach 45 Minuten mit je 1 Prise Majoran und Cayennepfeffer würzen.

3. Die Erbsen mit der Brühe im Mixer pürieren, die Sahne mit der Butter und dem Knoblauch hineinmischen und salzen.

4. Die Aalstücke in vorgewärmte Teller legen, die Suppe mit dem Stabmixer noch einmal kurz aufschäumen und darüber verteilen. Mit Petersilienblättern garnieren.

**Tipp:** Der Geschmack des Räucherfisches passt ausgezeichnet zur Erbsensuppe. Wer ihn jedoch nicht liebt, kann den Fisch weglassen und stattdessen einige in Butter kross gebratene Brotwürfel zur Suppe servieren.