

# Aal Rezepte

## Finkenwerder Aalsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Aal, Eintopf, Suppe, Fisch

---

1,50 kg frischer dünner Aal	2	Lorbeerblätter
- sogenannter Brataal	1	Bouillonwürfel
750 ml Wasser	1	große Zwiebel
250 ml Weinessig	3	Pimentkörner
2 kg Neue Kartoffeln	2	Bund Petersilie
Salz	125 g	Butter
Pfeffer		

---

Die Aale vom Fischhändler herrichten, aber nicht abziehen lassen. Unter fließendem Wasser abspülen, in gut daumengliedgroße Stücke schneiden und im Essigwasser in 15 Minuten garziehen lassen.

Kartoffeln schälen, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblättern, Bouillonwürfel, der geschälten, grob gehackten Zwiebel und den Pimentkörnern in so viel Wasser garkochen, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind.

Kochwasser dann durch ein Sieb gießen, aufheben.

Kartoffeln grob stampfen, mit so viel Kochwasser vermischen, dass ein noch flüssiger Brei entsteht. Aale mit ihrem Sud dazugeben, mit der gehackten Petersilie und der Butter gründlich verrühren.