

# Aal Rezepte

## Hamburger Aalsuppe - Aalkräuter

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe, Aal, Deutschland, Dörrobst, Eintopf, Suppe, Original

---

500 g	Dörrobst; Pflaumen, Äpfel - und Birnen		Zucker
1	Schinkenknochen	125 ml	Essig
2	Liter Wasser	1	Essl. Speisestärke
375 g	Karotten	1	Aal; a ca. 100-300 g
300 g	Sellerie		Petersilie
1	Petersilienwurzel		Dill
2	Stange/n Lauch		Thymian
	Salz		Kerbel
	Pfeffer		Zitronenmelisse

---

Die Hamburger Aalsuppe entstammt der mittelalterlichen bäuerlichen 'Sauren Suppe' (Sure Supp), die mit den sog. 'Aalkräutern' abgeschmeckt wurde. Wegen dieser Aalkräuter erhielt sie ihren Namen, der dann jedoch zu Missverständnissen führte, weil Fremde den Aal vermissten. So kam es im 18. Jahrhundert zu einem Senatserlass, nach dem eine Aalsuppe auch ein Stück Aal enthalten müsse. Normalerweise nimmt man frisch gekochten Fisch, kann jedoch auch ein Stück Räucheraal verwenden.

Backobst am Vortag einweichen.

Schinkenknochen im Wasser im offenen Topf bei kleiner Temperatur kochen. Gemüse putzen, klein schneiden und zusammen mit dem abgetropften Backobst nach 1 1/2 Std. zugeben. Die feingehackten Kräuter unterrühren. Nach weiteren 30 Minuten mit Salz, Zucker, Pfeffer und Essig abschmecken und mit der kalt angerührten Speisestärke etwas binden. Aufkochen, auf kleinste Temperaturstufe schalten und Aal zugeben. Sobald er gar ist, die Gräten und die Haut entfernen, in Stücke teilen und in die Suppe geben.

Wahlweise können mit dem Aal auch kleine Griesklöschen beigegeben werden.