

Aal Rezepte

Hamburger Aalsuppe Mit Klöße

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fischer, Suppe, Eintopf, Fischgericht

400 g	Aal	200 g	Birnen, kleine
1	Bund Gemüse, junges - wie Möhren, - Sellerie, - Petersilienwurzel	1	Bund Kräuter , frische wie - Petersilie, Kerbel usw
1,25 Liter	Brühe (möglichst mit - Schinkenknochen gekocht - sonst Brühwürfel)	1	Prise/n Salz
125 g	Backpflaumen	1	Schuss Essig Zucker nach Geschmack
		1	Teel. Butter
		2	Teel. Weizenmehl
KLÖSSE ALS EINLAGE			
25 g	Butter	3	Eier
1/4 Liter	Milch	1	Prise/n Muskat
125 g	Weizenmehl		

Eilige nehmen entgräteten Räucheraal. Kochfertigen Aal in Salzwasser und Essigwasser ziehen lassen. Haut und Gräten entfernen. Geputztes und geschnittenes Gemüse in Brühe kochen. Vorgequollene Backpflaumen und geschälte Birnen extra kochen. Alle Teile zusammenschütten, so dass 1 1/4 l Suppe im Topf sind. Gehackte Kräuter, Salz, Essig und Zucker nach Geschmack hinzugeben. Suppe soll süß sauer schmecken. Butter und Mehl mit der Hand kneten und aufgekochte Suppe damit binden.

Klöße nebenbei herstellen:

Butter und Milch aufkochen, Mehl mit dem Holzlöffel unterziehen, salzen und mit Muskat würzen. Vom Feuer nehmen, Eier unterrühren, mit einem Kaffeelöffel Klöße abstechen und sofort in ein Töpfchen mit kochendem Wasser geben.

Den Aal als Suppeneinlage verwenden.