

Aal Rezepte

Hamburger Aalsuppe

Anzahl: 6 Personen

Gattung: Vorspeisen, Suppen, Suppe, Eintopf, Deutschland

1	Schinkenknochen vom -Katenschinken	1	Sellerieknolle gewürfelt
3	Liter Wasser	250 g	Backobst
250 g	ausgepalte Erbsen		Salz
250 g	in Würfel geschnittene -Wurzeln	2	Essl. Essig
2	St. Porree in Ringe -geschnitten	1	Essl. Zucker
1	Bd. Petersilie gehackt	1	Essl. Butter
		2	Essl. Mehl
		500 g	frischer Aal

Den Schinkenknochen in ca. 3l Wasser aufsetzen und etwa eine Std. kochen lassen. Das Backobst in etwas Wasser einweichen. Das geputzte Gemüse in die Brühe geben. Den Knochen herausnehmen, das Fleisch abkratzen und zurück in die Brühe damit.

Jetzt das Backobst mit dem Einweichwasser dazu. Derweil aus der Butter und dem Mehl einen glatten Kloß kneten und damit die Brühe sämig rühren.

Mit Essig, Zucker und Salz die Suppe abschmecken.

Den abgezogenen Aal in mundgerechte Stücke teilen und in die Suppe geben, Petersilie dazu und ca. 20 min. ziehen lassen.

Tja, wer will, gibt noch Mehklösschen dazu, und guten Appetit aus Hamburg.