

Aal Rezepte

Holsteiner Kartoffelsuppe Mit Aal

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Gemüse, Suppe, Kartoffel, Möhre, Porree, Sellerie

1	kg	Kasselerknochen klein - gehackt	150 g	Porree
400 g		Durchwachsener Speck mit - Schwarte	100 g	Zwiebeln
3	Liter	kaltem Wasser	2	Essl. Öl
1	kg	Kartoffeln	1	Bund Krause Petersilie
		Salz	4	Stiele Liebstöckel
300 g		Möhren		Pfeffer
200 g		Knollensellerie	150 g	Aalfilet frisch geräuchert - ohne Haut und Gräten

1. Die Knochen und den Speck in einem l großen Topf mit 3 l kaltem Wasser zum Kochen bringen. Die Brühe bei mittlerer Hitze 1 1/4 Stunden offen kochen und dabei öfter abschäumen. Den Speck aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und fein würfeln. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und 2,5 l auffangen.

2. 400 g Kartoffeln schälen, grob würfeln, 25 Minuten in Salzwasser garen, abgießen, grob zerstampfen und beiseite stellen.

3. Die restlichen Kartoffeln schälen. Möhren, Sellerie und Porree putzen. Das Gemüse sehr fein würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls fein würfeln.

4. Das Öl in einem großen Topf erhitzen. Die Speck- und Zwiebelwürfel darin anbraten. Kartoffeln, Möhren und Sellerie zugeben und kurz andünsten. Die Brühe zugießen und die zerstampften Kartoffeln unterrühren. Die Suppe langsam aufkochen und dabei öfter abschäumen.

5. Die Petersilien- und Liebstöckelblätter abzupfen und fein hacken. Porree und Kräuter 10 Minuten leise in der Suppe kochen, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Den Aal in kleine Stücke schneiden, in vier tiefe Teller verteilen, mit der Kartoffelsuppe begießen und servieren.