

Aal Rezepte

Steckrübensuppe Mit Räucheraal

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Steckrübe, Suppe, Eintopf, Fisch, Aal

650 g	Steckrübe	1	B. Creme fraîche
1	Bund Suppengrün		Salz
1	Liter Rinderbrühe (Instant)		Pfeffer aus der Mühle
50 g	Räucheraalfilet	1 Bund	Schnittlauch

Suppengrün waschen, putzen und grob zerkleinern. Steckrübe schälen, in Scheiben schneiden und 500 g davon würfeln.

Suppengrün, Rübenwürfel und Fleischbrühe im Topf auf 3 oder Automatik-Kochstelle 6 - 7 erhitzen, 35 - 40 Min. auf 1 garen.

Restliche Steckrübe mit dem Schnitzelwerk fein raspeln.

Aalfilet würfeln und in den letzten 5 Min. Garzeit mit in die Brühe geben.

Suppe mit dem Schneidstab vom Handrührgerät pürieren, noch einmal zum Kochen bringen.

Rübenstreifen zugeben und 15 Min. auf 1 garen.

Zum Schluss Creme fraîche unterziehen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, zum Ende auf die Steckrübensuppe streuen.