

Aal Rezepte

Original Hamburger Aalsuppe

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Aal, Fisch, Suppe, Fischer, Meer

800 g	frischer Aal, abgezogen, entgrätet und in Stücke geschnitten	1/2	Sellerieknolle, geschält und in Würfel geschnitten
1	Schinkenknochen (möglichst vom Holsteiner Katenschinke)	20 g	Butter
3 Liter	Wasser	20 g	Mehl
200 g	Backpflaumen	3	Essl. Essig
125 g	getrocknete Apfelringe		Salz
500 g	Kochbirnen, geschält und in Würfel geschnitten	1	Essl. Thymian
	Zucker	1	Essl. Majoran
250 g	Erbsen, enthülst	1	Essl. Estragon
250 g	Möhren, in Würfel geschnitten	1	Essl. Dill
2	Stange/n Porree, in feine Scheiben geschnitten	1	Essl. Petersilie
		1	Essl. Tripmadam
		1	Essl. Sauerampfer
		1	Essl. Kerbel
			Mehlklösse

Den Schinkenknochen in einem großen Topf mit dem Wasser aufsetzen und etwa 1 Stunde kochen lassen. Inzwischen Backpflaumen und Apfelringe in heißem Wasser einweichen; die Kochbirnen mit Zucker in Wasser weich kochen und zum Abkühlen beiseite stellen.

Das Gemüse in die Schinkenbrühe geben und simmern lassen. Nach 30 Minuten den Knochen herausnehmen, das Fleisch ablösen und in die Brühe geben. Das Backobst mit dem Einweichwasser hinzufügen. Butter und Mehl in einer Tasse zu einem glatten Kloß verkneten, damit die Brühe sämig rühren und 3 Minuten kochen lassen. mit Essig, Salz und Zucker abschmecken.

Die Aalstücke mit den gehackten Kräutern in die Brühe geben und etwa 15 Minuten ziehen lassen. Dann die gegarten Mehlklösse hinzufügen und servieren. Die Kochbirnen getrennt dazu reichen.