

Aal Rezepte

Hiddenseer Aalsuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Suppe, Aal, Deutschland, Fisch, Mecklenburg-Vorpommern

600 g	Aal (küchenfertig)	1	Bund	Dill
2	Zwiebeln	1	Bund	Petersilie
2	Karotten	2		Lorbeerblätter
1	Möhre	8		Pfefferkörner
1	Lauch	4		Pimentkörner
1/2	Sellerieknolle	100 g		Mehl
1	Liter Wasser	2		Eier
1/4	Liter trockener Weisswein			Pfeffer, Salz

Den küchenfertigen und abgezogenen Aal waschen und in 5 cm große Stücke schneiden. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Zwiebeln in grobe Würfel schneiden. Eine Kartoffel, die Hälfte der Möhre, die halbe Lauchstange und die Hälfte des Selleries ebenfalls grob würfeln.

Aal in einem Topf mit Wasser und Weißwein ansetzen und mit Salz würzen. Das grob geschnittene Gemüse, einen halben Bund Dill, einen halben Bund Petersilie, Lorbeer, Pfefferkörner und Piment zugeben und alles 10-12 Minuten leicht köcheln lassen.

Dann den Aal herausnehmen und von den Gräten lösen. Die Brühe durch ein feines Tuch passieren und wieder zum Kochen bringen. Das restliche Gemüse blättrig schneiden, in die Brühe geben und ca. 5 Minuten leicht kochen lassen.

Aus Mehl und Eiern mit etwas Salz und Muskat gewürzt einen Teig mischen und mit einem Teelöffel kleine Klösschen abstechen. Die Klösschen in Salzwasser 5-6 Minuten kochen lassen. Die restlichen Kräuter fein schneiden.

Dann Aal und Klösschen in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie und Dill untermischen.