

Aal Rezepte

Aalsuppe Mit Klößchen

Anzahl: 12 Teller

Gattung: Gemüse, Suppe, Aal, Backobst, Kräuter, Eintopf, Norddeutschland, Plattdeutsch - :)

1	Schinkenknochen	1/2	Sellerieknolle
600 g	(-750) Aal grün	1	Petersilienwurzel
3	Liter Wasser	1	Stange Porree (Lauch)
250 g	Grüne Trockenerbsen, - eingeweicht	500 g	Backobst ODER
250 g	Möhren	500 g	Backpflaumen

KRÄUTER

Bohnenkraut
Majoran
Thymian
Petersilie
Estragon
Dill

Kerbel
Sauerampfer
125 ml Essig
1 Essl. Zucker, gehäuft
Salz

FÜR DIE KLÖSSCHEN

Mehl
Butter

Salz

De een meent, dat Aalsupp dorvun kümmt, dat dor Aal binn is. De anner meent, dat dat dorvun kümmt, dat aalns binn is. Ik gleuv, beid hebbt recht. Un wenn dor good Aal binn is, denn is ok aalns binn.

Wat bruuks för Aalsupp? Woans geiht dat? een Schinkenknaken met good Fleesch an dicken Aal (so eenuneenhalf Pond) 3 l Water half Pond Arften (vörher een Natt inweeken) half Pond Woddeln halven Sellerie een Peersill-Woddel een Porree een Pond Backbeern un so: dröögte Appelring, Beern un Plummen
Krüder: Bohnkruud, Majoran, Thymian, Peersill, Estragon, Dill, Kerbel, Suuramper achtel Liter Eddig een groten Lepel Zucker lütt beten Salt Mehl, Botter un Salt för de Klüten Dorto: Beer un Köm.

Backbeern in hitt Water inweeken (noch beter is in Rodspoon) Schinkenknaken een Stünn utkoken, Fleesch afmoken. Greuntüuech rin. Krüdder rin. half Stünn koken. Eddig, Salt un Zucker rin. Afsmecken. Aal in Stücken sneden un rin. Mehl, Botter un Salt tosomen manschen, denn dorut de Klüten moken. Klüten in de Supp. Op lütt Fier trecken laten, bit de Klüten klor sünd. Fardig, Freten.