

Aal Rezepte

Rahmsuppe Mit Geräuchertem Aal Und Sauerkraut

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Gemüse, Suppe, Kartoffel, Eintopf

2	Schalotten; grob gehackt	500 ml	Sahne
50 g	Frühstücksspeck in - Streifen geschnitten		Salz
2	Porreestangen nur das - Weiße fein gewürfelt		Pfeffer; aus der Mühle
2	Kartoffeln fein gewürfelt	100 g	Muskat; frisch gerieben
300 g	Sauerkraut		Räucheraal Filet in - kleinen Würfeln
750 ml	Fleischbrühe		Petersilie; fein gehackt

Speck und Schalotten in einem Topf andünsten.

Porree und Kartoffeln dazu geben und leicht Farbe annehmen lassen.

Sauerkraut, Brühe und Sahne dazugeben und ca. 30-40 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Die Suppe im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren und durch ein Sieb passieren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, aufkochen lassen.

Aalwürfel in Suppentassen verteilen.

Heiße Suppe darüber geben und mit Petersilie bestreut servieren.