



Bad Zwischenahner Apfel - Meerrettichsuppe mit Rauchaal

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Wie an der Küste, friesisch ausgefallen, aber „stimmig“, Aal- Meerrettich, - Äpfel, dabei

Zutaten

- 200g schieres Rauchaalfilet in Stücken
- 200 ml klarer Hühner oder Rindfleischfond
- (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 200 ml Fischfond (selber gekocht oder aus dem Supermarkt)
- 4 cl trockener Weißwein
- 1 Becher Crème fraiche
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 1 saurer Apfel in kleinen Würfeln
- Ca.60g frischer Meerrettich, gerieben, oder Sahnemeerrettich aus dem Glas nach Geschmack
- 40g Butter
- 1 gehäufte El Mehl
- Etwas frischer Dill
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die geschnittenen Schalotten, den Lauch und die Apfelwürfel in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen und mit 1 El Mehl bestäuben. Glatt rühren und mit dem Hühnerfond, dem Weißwein und dem Fischfond aufgießen.

Schritt3

Alles mit der Haut des RäucherAals ca.10 - 15 min. leise köcheln lassen.

Schritt4

Die „ausgezogene Haut“ raus nehmen, denn sie hat inzwischen ihren Rauchgeschmack an die Suppe abgegeben. Nunmehr crème fraiche dazu geben, 2-3 min. verkochen.

Schritt5

Den Meerrettich zuletzt unterheben weil er sonst an Aroma und Schärfe verliert.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Den Ansatz mit der restlichen kalten Butter schaumig vermischen und mit den Aalstücken als Einlage, sowie einer Sahnehaube mit einem Dillzweig servieren.

Rezeptart: Friesische Rezepte, Niedersächsisch **Tags:** äpfel, rauch aal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bad-zwischenahner-äpfel-meerrettichsuppe-mit-rauchaal/>