



# Geschäumte, weiße, „Eiderstedter Bohnensuppe“ mit Rauch Aal

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:20 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:20 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Regional althergebracht, modern überarbeitet, immer wieder lecker

## Zutaten

- 200 g Räucheraal Filet in 2 cm großen Stücken
- 125 g weiße Bohnen, über Nacht eingeweichte
- 1 Glas Rinderfond aus dem Supermarkt
- 1 frische Möhre
- Das Weiße einer Stange Porrée
- 1 Zwiebel, grob gewürfelt
- 100 g Knollen - oder Staudensellerie
- 100g Porrée, das Weiße
- 1 kleine Möhre
- Etwas frischen Knoblauch (Wenn man mag)
- 1 - 2 Stängel frisches Bohnenkraut
- 1 frischer Dill, gezupft
- 1 Becher Crème fraîche
- Etwas Butterschmalz
- 30 g kalte Butter zum aufmontieren
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Zunächst die weißen Bohnen am Vortag einweichen, das Gemüse schälen und waschen.

### Schritt2

Von jeder Gemüsesorte 2 El in recht feine Würfel für die Einlage schneiden, separat blanchieren.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Das restliche, grob geschnittene Gemüse in Butterschmalz glasig anschwitzen und die eingeweichten Bohnen mit dem Einweichwasser dazu geben. Salzen, pfeffern und etwas frisches, gehacktes Bohnenkraut zufügen.

### **Schritt5**

Die Bohnen weich kochen und Alles mit dem Küchenmixer pürieren; durch ein Küchensieb streichen.

### **Schritt6**

Die Suppe noch einmal mit Crème fraiche aufkochen, nachschmecken.

### **Schritt7**

Mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen, die blanchierten Gemüswürfel dazu geben

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt9**

Die Aal Filets schräg in 2 cm große Stücke schneiden und auf der Suppe dekorativ verteilen.

### **Schritt10**

In die Mitte des Suppentellers etwas Crème fraiche geben und mit etwas frischem Dill garnieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** holsteinisch, rauch aal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschaeumteweisse-eiderstedter-bohnensuppe-mit-rauch-aal/>