



Hamburger Aalsuppe, der Saison-Klassiker

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Althergebracht, norddeutsch, saisonal, hier einfach dargestellt

Zutaten

- 400g frischer, grüner Aal, küchenfertig geputzt (abgezogen und ausgenommen in 3 cm großen Stücken)
- 1 l Rauchfond
- (Aus Schinkenknochen und Speckschwarten mit Suppengrün gekocht)
- 30g g eingeweichte Dörr-Apfelringe
- 30g g eingeweichte Backpflaumen, halbiert ohne Stein
- 30g Dörr-Birnen
- 100 g Kochschinken in Würfeln
- 200g frisches Frühlingsgemüse gemischt nach Marktangebot aus: Erbsen, Frühlingslauch, Staudensellerie, Möhren, Böhnchen etc. in gleichmäßig großen Blättern / Stücken.
- 2 - 3 El heller Balsamico
- 1 El Johannisbeergelée
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, 3 - 4 Nelken

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Die Hamburger Aalsuppe wird traditionell im Frühsommer gekocht, wenn der „Kuckuck“ ruft. Das Gemüse ist nicht so genau definiert.-

Schritt3

Es sollte junge und jahreszeitlich frisch sein.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den kräftig gewürzten Rauchfond (ergibt die "Bernsteinfarbe) erhitzen und die vorbereiteten Aalstücke hinein geben;

Schritt6

ca.8 - 10 min. leise „simmern“ lassen, heraus nehmen.

Schritt7

Nunmehr das o.g. Suppengemüse und das eingeweichte Dörrobst dazu geben,, auf den Punkt“ garen.

Schritt8

Alles würzig mit Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Essig würzen,

Schritt9

(in einem Teesäckchen) und das Johannisbeergelée dazu geben.

Schritt10

Die Suppe sollte angenehm süß-säuerlich, eben "norddeutsch typisch" schmecken.

Schritt11

Zum Schluss die Aalstücke und den Kochschinken in Würfeln wieder zur Suppe geben und erhitzen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Gern gebe ich noch frisch gehackte Kräuter wie: Petersilie, Zitronenmelisse, Dill, und Majoran darüber und serviere alles mit Schwemmkloßchen. (Hamburgisch „Mehlklüten“)

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** aal, hamburgisch, klassiker, norddeutsch, regional, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-aalsuppe-der-saison-klassiker/>