

Hamburger Aalsuppe mit Räucheraal auf moderne Art



- **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' : " } });
```

Der norddeutsche Saison Klassiker, alt hergebracht, neu überarbeitet

Zutaten

- 300 g Rauchaalfilet, küchenfertig in 2 cm großen Stücken
- 1/2 l Rauchfond, aus Schinkenknochen oder Speckschwarten mit Suppengrün gekocht
- 1/2 l Rindfleischbrühe
- 1/8 l trockener Weißwein
- 30 g eingeweichte Dörr-Apfelringe (1 Apfelring pro Portion)
- 30 g eingeweichte Dörr-Backpflaumen, halbiert (2/2 pro Portion)
- 30 g Dörr-Birnen (1 Stück pro Portion)
- 250 g frisches Frühlingsgemüse aus:

- z. B. Frühlingslauch, Möhren, Bohnen, Spargel, Erbsen, Sellerie, Stangenbohnen, geputzt, auf gleiche Größe geschnitten
- 2 - 3 El heller Balsamico
- 1 El Johannisbeergelée
- Gewürze: Lorbeerblatt, Pfefferkörner, 3 - 4 Nelken in einem Beutelchen (z. b. Teebeutel)

Zubereitungsart

Schritt1

Vorbemerkung:

Schritt2

Die Hamburger Aalsuppe wird traditionell im Frühsommer gekocht, wenn der „Kuckuck“ ruft. Das Gemüse sollte jung, jahreszeitlich frisch sein. (Ist nicht so genau definiert)

Schritt3

Das Dörrobst vorher in Wasser eine ½ Stunde einweichen, anschließend im „Einweichwasser“ weich kochen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Den Rauchfond, das Gewürzsäckchen mit der Fleischbrühe und dem Weißwein mischen, einmal aufkochen, ausziehen lassen, heraus nehmen. Das Gemüse dazu geben und „bissfest“ blanchieren, nicht übergaren..

Schritt6

Mit etwas Balsamico und dem Johannisbeergelée abschmecken.

Schritt7

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

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Einlage zunächst in vorgewärmten Tassen und Tellern gleichmäßig verteilen,

Schritt10

2 - 3 Stück Mehl Klößchen („Hamburgisch Mehl Klüten“) sind unverzichtbar, sowie 2-3 Stücke Räucheraal dazu geben.

Schritt11

Mit der heißen Suppe aufgießen.

Schritt12

Alles mit gehackter Petersilie servieren.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** aal, alt hergebracht, neu überdacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-aalsuppe-mit-raeucheraal-auf-moderne-art/>