



# Holsteiner Steckrübensuppe mit Rauchaal und Backobst

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Aus alter Zeit, modern überarbeitet, veredelt und immer wieder lecker

## Zutaten

- 150 g mild geräuchertes Aalfilet ohne Haut und Gräten
- 600 g Steckrüben in Würfeln
- 1,0 l Rindfleischbrühe (Selber gekocht oder aus dem Supermarkt, ev. auch Instant Gemüsebrühe)
- 125 ml Weißwein
- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- 2 EL Öl
- 30 g Butter
- 80 g gemischtes Backobst
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer
- Etwas frischen Dill, gezupft

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Das Backobst eine ½ Stunde in Wasser einweichen, danach mit etwas Zitronensaft und Abrieb 15 min. leise kochen lassen, danach mit dem Zauberstab pürieren.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch glasig anschwitzen und die Steckrübenwürfel dazu geben, salzen und pfeffern.

### **Schritt5**

Mit der Brühe und dem Weißwein aufgießen und ca. 30 min. leise kochen lassen. Danach das pürierte Backobst dazu geben und weitere 3 - 4 min. köcheln lassen..

### **Schritt6**

Danach alles mit dem Küchenmixer oder dem Zauberstab fein mixen, ev. durch ein Küchensieb streichen.

### **Schritt7**

Die Sahne und Crème fraiche dazu geben, noch einmal kurz aufstoßen lassen, etwas kalte Butter untermixen.

### **Schritt8**

Mit etwas Chilipulver nachschmecken, nicht mehr kochen lassen.

### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt10**

Die Suppe in vorgewärmte Suppenteller füllen und in die Mitte 1 Tl Crème fraiche setzen; mit einem Dillsträußchen garnieren.

### **Schritt11**

Den Räucheraal, in mundgerechten Stücken geschnitten, drum herum verteilen.

### **Schritt12**

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** aus alter zeit, einfach, lecker, modern überarbeitet, regional, typisch holsteinisch, veredelt

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/holsteiner-steckruebensuppe-mit-rauchaal-und-backobst/>