



# Räucheraalsüppchen “ holsteinisch „

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Wie man es an der Küste mag !

## Zutaten

- 250 - 300 g Räucheraal filiert, in Stücken
- 1/2 l Fleischbrühe
- 1/8 l trockener Weißwein
- Saft 1 Zitrone
- 1 - 2 Stangen Frühlingslauch
- 1 mittelgroße Möhre
- 50g Staudensellerie
- 1 kleines Bund Petersilie, gehackte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Schalotten
- 1/2 Becher Sahne
- 1/2 Becher Schmand oder Crème fraiche
- 1 gehäufte Eschöpfel Mehl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Den Räucheraal filieren und die Gräten, den Kopf und die Haut in die Fleischbrühe geben, 10-15 min. am Siedepunkt erhitzen, ausziehen lassen.

### Schritt3

Die Räucheraafilets in grobe Stücke schneiden, erstmal an die Seite stellen. Das Gemüse in Streifen / Julienne schneiden, die Petersilie hacken.

#### **Schritt4**

Der Ansatz:

#### **Schritt5**

Die Schalotten in kleinen Würfel in etwas Butter glasig schwitzen, leicht mit dem Mehl stäuben. Mit der Brühe und dem trockenen Weißwein aufgießen. glatt rühren. Ca. 15 min. auskochen lassen.

#### **Schritt6**

Die Gemüse Julienne dazu geben, kurz " al dente " garen.

#### **Schritt7**

Die Sahne hinzufügen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas gemahlenem Chili abschmecken,.

#### **Schritt8**

Ev. mit etwas kalter Butter aufmixen, nicht mehr kochen lassen.

#### **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt10**

Mit den Aalstücken servieren, ev. mit etwas Fenchelkraut garnieren.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** regional, schaumsuppen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/raeucheraalsueppchen-holsteinisch/>