



# 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/>