



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/>