



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/>