



Rauchaal mit Schnittlauchrührei auf getoastetem Vollkornbrot

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Der norddeutsche Kultsnack, „Einfaches einfach, unverfälscht und gut gemacht“.

Zutaten

- 350 g Räucheraalfilet, ohne Haut entgrätet
- 2 Scheiben norddeutsches Vollkornbrot
- 4 -5 ganze Eier
- 2 El geschlagene Sahne
- 2 El frischer Schnittlauch
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer, 1 Strich geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst das Vollkornbrot in brauner Butter von beiden Seiten knusprig braten und auf Küchentrepp ablaufen lassen, etwas salzen.

Schritt2

Die Eier mit Salz, Pfeffer und 1 Strich geriebene Muskatnuss verklappern und die geschlagene Sahne, sowie den Schnittlauch unterheben.

Schritt3

(Macht das das Rührei unwahrscheinlich „fluffig - locker“)

Schritt4

In eine kleinen Stielpfanne mit nicht zu heißer Butter geben. Die Masse mit einem Ess - oder

Kochlöffel während des Stockens zur Pfannenmitte schieben, bis alles gestockt ist.

Schritt5

Keinesfalls zu hart werden lassen und auf den Brotscheiben üppig verteilen, anrichten.

Schritt6

Darüber die Aalfilets placieren und sofort zu Tisch geben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** aal, chic, edel, eier, gesund, kultig, snack, warm, zart

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/rauchaal-mit-schnittlauchruehrei-auf-getoastetem-vollkornbrot/>