



# Zwischenahner Aalbrot mit Sahne - Schnittlauchrührei

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : '' });
```

Der schnelle, leckere Snack mit dem berühmten Zwischenahner Räucheraal

## Zutaten

- 4 Scheiben in Butter gebräuntes Vollkornbrot
- 8 Eier
- 2 Esslöffel geschlagene Sahne
- 50 - 60 g Räucheraalfilet p. P.
- 1 kleines Bund Schnittlauch
- Etwas Butter zum Braten
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Rührei:

### Schritt2

Die Eier mit der geschlagenen Sahne und dem fein geschnittenem Schnittlauch aufschlagen, leicht salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss würzen.

### Schritt3

(Das Rührei wird mit geschlagener Sahne unwarscheinlich, leicht und luftig)

### Schritt4

Ein "schulmäßig", leichtes Rührei herstellen. In eine nicht zu heiße Pfanne mit Butter geben und mit einem Kochlöffel zur Mitte schieben, keinesfalls zu hart werden lassen.

## **Schritt5**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt6**

Auf in brauner Butter gebräunten Vollkornbrot üppig anrichten. Mit dünnen Scheiben vom Räucheraalfilet belegen, mit Schnittlauch bestreuen, sofort servieren.

## **Schritt7**

Dazu trinkt man an der Küste traditionell einen eiskalten Weizenkorn oder Aquavit, zur besseren Bekömmlichkeit.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** kultig, leckerer snack, maritim, regional, schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwischenahner-aalbrot-mit-sahne-schnittlauchruehrei/>