

Aalsuppe Altenwerder

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Scharfer Senf	Etwas / nach Bedarf
Butter	1 EL (Esslöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Zwiebeln	1 Stk.
Zitronen	½ Stk.
Aale	1000 g
Kartoffeln / Erdäpfel	1000 g
Suppengrün	1 Bund
Suppenwürfel / Brühwürfel	1 Stk.
	1 Stk.
Gewürzkörner	3 Stk.
Essig	Etwas / nach Bedarf
Salz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Zubereitung

Kartoffeln schälen und würfeln.

Aal ausnehmen, putzen und häuten. (Oder Sie verwenden fingerdicke Suppenaale)

In Stücke schneiden.

Mit Zitronensaft beträufeln.

Leicht salzen.

Kartoffeln, geputztes, zerkleinertes Suppengrün, in dünne Scheiben geschnittene Zwiebel, Gewürzkörner, Lorbeerblatt und Brühwürfel 10 Minuten kochen lassen.

Aalstücke hineingeben.

Gut 20 Minuten ziehen lassen.

Mit Essig und Senf würzen.

Man kann gehackte Petersilie darübergeben.

Mit brauner Butter begießen. TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-650-Aalsuppe-Altenwerder.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at