

Aalsuppe



Zutaten:

350 g frischen Aal, Salz, Essig

1 Schinkenknochen

250 g Gemüse (Sellerie, Kohlrabi, Wurzeln, Erbsen)

125 g eingeweichte Backpflaumen

350 g kleine Kochbirnen

Mehl

Butter

Basilikum

Majoran

Thymian

Petersilie

Zucker

Essig

Zubereitung:

Aal ausnehmen und waschen, salzen und mit Essig beträufeln, zirka 25 Minuten ziehen lassen.

Schinkenknochen zirka 1 1/2 Stunden auskochen lassen.

Gemüse, Backpflaumen und Birnen in die Suppe geben.

Aus Butter und Mehl eine helle Einbrenne machen und in Suppe geben, ungefähr 10 Minuten durchkochen lassen.

Aal in die Suppe geben und mit Basilikum, Majoran, Thymian und Petersilie würzen. Jetzt weitere 15 Minuten köcheln lassen, danach süß-sauer abschmecken.

Dazu passen Schwemmklöße.