

Hamburger Aalsuppe

Zutaten für 4 Personen:

200 g Aalfilet
100 g Backpflaumen
200 g Bohnen
1/4 Wirsing
1 Birne
1 Zwiebel
150 g mageren bis durchwachsen Speck
2 Liter Brühe (Gemüse oder Fleisch je nach Geschmack)
1/2 Bd Petersilie
1/2 Bd Bohnenkraut
1 Tl Öl oder Butter zum Anschwitzen

Gewürfelte Zwiebel und Speck im Öl anschwitzen, danach die anderen Zutaten (Karotten, Bohnen, Wirsing, Backpflaumen) in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls kurz anschwitzen. *Durch das Anschwitzen entwickeln sich Geschmacksstoffe!*

Nun mit der Brühe aufgießen. Die Suppe einmal aufkochen und anschließend eine halbe Stunde leicht köcheln lassen. Erst gegen Ende der Garzeit die gewürfelte Birne und die klein gehackten Kräuter hinzufügen. Zum Schluss den Aal in dekorative Stücke schneiden in die Suppe geben und umgehend anrichten.

