



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Aalsuppe

eine Hamburger Spezialität.



(c) fotofund - fotolia.com

Der Legende nach soll die traditionelle Aalsuppe ohne Fisch gewesen sein. Lediglich aus Rücksicht auf die Gäste der Stadt wurde angeordnet, sie mit Fisch zu servieren. Eine nette Geschichte, doch bei weitem nicht belegt und wenn man dann noch bedenkt, dass der Aal früher ein Arme-Leute-Essen war, passt es ganz wunderbar zu dieser Suppe, deren Namen aus dem Plattdeutschen stammen soll und so viel bedeutet, wie „alles rein“.

Zutaten für 6 Personen:

- 500 g gemischtes Backobst
- 1 Knochen, Katenschinken mit viel Fleisch dran
- ein bisschen Schwarte vom Schinken
- ein bisschen Fleisch vom Schinken
- 2 ½ Liter Fleischbrühe
- 1 Bund Bohnenkraut
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Dill
- 1 Staudensellerie
- 250 g Möhren
- 1 Stange Porree
- 300 g frische Erbsen oder aus der Dose
- 1 frischer Aal, ca. 500g, küchenfertig
- 20 cl Weißwein, trocken
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, etwas Zucker und Essig, glatte Petersilie

Und so wird es gemacht:

Das Backobst über Nacht in einer Schüssel in Wasser einweichen. Den Sellerie waschen, trocknen, schälen, in Würfel schneiden und die Schale aufbewahren. Die Möhren waschen, schälen und in Würfel schneiden. Auch hier die Schalen zurückbehalten. Wasser in einem Topf erhitzen und aufkochen lassen, dann den Schinkenknochen in das Wasser geben und 5 Minuten kochen lassen. Die Schwarte und die Schinkenstücke dazugeben. Bohnenkraut, Petersilie und Dill in die Suppe geben, ebenso die Schalen von Sellerie und Möhren in den Topf geben. Den Topf schließen und alles 1 Stunde köcheln lassen. Das Fett aus der Brühe schöpfen, dann die Brühe durch ein Sieb wieder in den Topf geben. Das Fleisch von dem Knochen lösen und zusammen mit dem anderen Fleisch des Schinkens klein schneiden und erneut in die Brühe geben. Nun die Erbsen, Sellerie- und Möhrenwürfel in die Brühe tun und diese 20 Minuten köcheln lassen. Den Aal in 4 cm große Stücke schneiden. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, Wein, das Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Zucker und den Aal hineingeben. Alles 20 Minuten köcheln lassen. Den Aal aus dem Sud nehmen, klein schneiden und den Fisch zusammen mit dem Sud in die Suppe geben. Mit Zucker und Essig abschmecken. Dann die Suppe nochmals aufkochen lassen. Die Petersilie waschen und hacken und über die Suppe geben. Nach rund zwei Stunden ist es geschafft! Dazu passt sehr gut Baguette oder Ciabatta.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

