**Aal - Gemüse Suppe**

**Aalsuppe mit Gemüse**

Aal - Gemüse Suppe. Aal ist einer der leckersten Speisefische die ich je gegessen habe. Das Rezept ist abgewandelt von einem japanischen Rezept für eine **Aalsuppe**.  
  
**Zutaten**800 g frischen Aal  
Mehl  
600 ml Brühe  
1 Karotte  
8 Kartoffeln  
1 Lauchstange  
Butter  
200 g Sellerie  
600 ml Fischfond (erhältlich im Asia Shop)  
1 Pastinake  
200 ml Milch  
1 Eigelb  
Piment  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
  
  
  
**Zubereitung**1. Die Kartoffeln schneidet ihr in gleich große Würfel, Sellerie, Pastinake, Lauchstange und Karotte schneidet ihr wie gewohnt klein.  
2. Das Gemüse bis auf die Kartoffeln dünstet ihr nun in Butter an.  
3. Während dessen schneidet ihr auch den Aal in gleich große Stücke und gebt ihn zu den Gemüse.  
4. Anschließend bestreut ihr das Ganze mit Ca 1 El Mehl und gießt dann die Brühe und den Fond dazu. Gut umrühren und köcheln lassen.  
5. Dann kommen zusätzlich die Kartoffeln hinzu und werden auch nochmals 15 min gekocht.  
6. Jetzt stellt ihr eine Mischung her aus der Milch, dem Eigelb und 1 Tl Mehl und gebt diese zur Suppe.  
7. Zum Schluss muss nur noch gewürzt werden mit Salz, Piment und Pfeffer. Frisch gebackenes Brot dazu und schmecken lassen!