Rezept

Aal grün

Ein Rezept von Aal grün, am 28.04.2024

Zutaten

2 Bund	Suppengrün
	je 1 Lorbeerblatt und 1 Nelke
	Salz
5 EL	Weinessig
1 kg	frischer küchenfertiger Aal
	je 2 EL Butter und Mehl
2 EL	Zitronensaft
2 EL	gehackte Petersilie
1	Zwiebel
10	Pfefferkörner
1 TL	Zucker
	1/8 l Weißwein (nach Belieben)
1 Bund	gemischte Kräuter (Petersilie, Estragon, Dill)
	Pfeffer
1	Eigelb

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen, waschen und grob zerschneiden. Die Zwiebel schälen, das Lorbeerblatt mit der Nelke daran feststecken. Alles mit den Gewürzen, dem Essig, dem Wein und 1 1/4 l Wasser in einen Topf geben und 20 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen.

2. Den Aal gründlich waschen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Kräuter waschen. Aal und Kräuter in den Sud legen und zugedeckt in 15 Min. gar ziehen lassen.

3. In einem zweiten Topf die Butter erhitzen, das Mehl einrühren und soviel Sud durch ein Sieb unter Rühren dazugießen, dass eine sämige Sauce entsteht. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Topf vom Herd nehmen und das Eigelb einrühren.

4. Die fertigen Aalstücke aus dem Sud heben, abtropfen lassen und in die Sauce legen. Mit der Petersilie bestreut servieren.