

Rezept

# Aal-Kartoffel-Topf

Ein Rezept von Aal-Kartoffel-Topf, am 28.11.2023

## Zutaten

<b>500 g</b> vorwiegend fest kochende Kartoffeln	<b>500 g</b> frischer Aal (nach Belieben enthäutet)
<b>3</b> Zwiebeln	<b>3</b> Knoblauchzehen
je 1/2 Bund Minze und Petersilie	<b>3</b> 1/2 EL Öl
<b>3</b> Prisen Safranfäden	<b>3</b> Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer
<b>100 g</b> Schinkenspeck (in feinen Scheiben)	<b>2 EL</b> Rotweinessig

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

## Zubereitung

- 1.** Kartoffeln schälen und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Aal in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Kräuter waschen, trocknen und hacken.

---

- 2.** Den Boden eines großen Topfes mit 1/2 EL Öl einreiben. Je 1/3 Zwiebeln, Kartoffeln, Aal und Knoblauch hineinschichten, darauf je 1 EL Minze und Petersilie, 1 Prise Safran, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Öl, Salz und Pfeffer geben. Den Vorgang zweimal wiederholen. Die oberste Schicht bildet der Schinkenspeck.

---

- 3.** Alle Zutaten knapp mit Wasser bedecken und zugedeckt langsam zum Kochen bringen. Den Eintopf in 15-20 Min. gar kochen. Speck herausnehmen, mit 1 Prise Salz im Mörser zu einer Paste verarbeiten und mit dem Essig unter den Fischtopf rühren. Mit frischem Weißbrot servieren.