

Aal Rezepte

Aal Einkochen

Gattung: Fisch, Einmachen, Fisch, Vorrat

1 Aal
Salz
Salbei

Butter
Kokosfett; Ceres

Der frisch geschlachtete Aal wird abgezogen, vorsichtig ausgenommen, gewaschen, in schöne Stücke geschnitten, die man etwas salzt, mit etwas pulverisiertem Salbei bestreut und in steigender Butter und Ceres rasch 15 bis 20 Minuten brät.

Dann legt man den Aal in die Gläser, gießt die Sauce darüber und sterilisiert noch 20 bis 25 Minuten bei 98 °C.

Beim Gebrauch wird der Aal heiß gemacht und mit Zitronenscheiben garniert.