

Aal Rezepte

Aal Auf Stroh

Gattung: Fehmarn, Fisch, Schleswig-Holstein, Deutschland

Zutaten:

Stroh
2 abgezogene Aale (evtl. mehr)

Salz
Pfeffer

Eine große Auflaufform mit Stroh füllen.

Die Aale salzen und pfeffern.

Aale, evtl. zu Ringen gerollt, auf Stroh betten. Im Heißlufttherd bei 175° 30 Minuten garen.

Keine Angst! Das Stroh brennt nicht bei dieser Temperatur.

Es wird lediglich etwas braun.

Auch wenn man einen normalen Backofen benutzt und darum die Temperatur etwas erhöhen muss, wird man nicht den Feuerlöscher benutzen müssen.