

# Aal Rezepte

## Aal Ragout Einkochen

Gattung: Fisch, Einmachen, Pilz, Einkochen

---

1 Aal		Pimentkörner; Neugewürz
Kalbsknochenbrühe		Salbei
1 Zwiebel		Salz
2 Lorbeerblätter	6	Champignons; bis 1/3 mehr
Pfefferkörner	100 ml	Weißwein

---

Nachdem der Aal ausgenommen und gesäubert ist, schneidet man ihn in kleine Stücke.

In eine kräftige Kalbsknochenbrühe, der man eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, einige Salbeiblätter, Salz und 6 bis 8 Champignons beigefügt hat, gibt man die Aalstücke hinein und lässt sie darin langsam 10 Minuten kochen.

Dann nimmt man Champignons und Aalstücke heraus und legt sie in die Gläser. Die Brühe lässt man mit 1 Glas Weißwein etwas verkochen, lässt sie durch ein Tuch laufen, gießt sie über die Aal- und Champignonstücke und sterilisiert 25 bis 30 Minuten bei 98 Grad.

Beim Gebrauch wird das Ragout im Glase erwärmt, die Brühe abgegossen, mit guter Buttereinbrenne verdickt, außerdem mit 2 Eiern legiert, Aal und Champignons dann durchgeschwenkt und mit Nocken serviert.