

Aal Rezepte

Aal Wie Der Papst Ihn Mag - Anguille Del Papa

Gattung: Aal, Fisch, Italien, Süßwasser, Gemüse, Wein, Vatikan

700 g	Aale		Peperoncino
1	mittelgr. Stück Sellerie	3	Essl. Olivenöl
3	Karotten	300 ml	Vernaccia di San Gimignano
1	Zwiebel		- oder ein anderer möglichst
80 g	Getrocknete Steinpilze		- trockener Vernaccia
1	Lorbeerblatt,		
	Salz		

Das Gemüse in Würfelchen schneiden und die vorher eingeweichten Steinpilze grob hacken.

Alles bei mittlerer Hitze im Öl dämpfen, würzen und unter gelegentlichem Rühren immer wieder etwas Vernaccia dazugeben.

Am Schluss werden die gehäuteten und in Stücke geschnittenen Aale hinzugefügt, ein- bis zweimal gewendet und nach zehn bis fünfzehn Minuten aus dem Topf serviert.