

Aal Rezepte

Kräuter Aal

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Fisch, Einfach

1 kg Aal
Salz

Frische Salbeiblätter
100 g Butter

Den Aal mit Salz abreiben, ausnehmen, waschen und mit einem Haushaltstuch trocknen. Innen leicht salzen.

Mit frischen Salbeiblättern umwickeln und mit Zwirn befestigen.

Kopf und Schwanz zusammenbinden.

Fett in einer Pfanne erhitzen und den Aal auf beiden Seiten anbraten.

Bei leichter Hitze 30 Minuten gar braten.

Zwischendurch kurz den Pfannendeckel öffnen und Zwirn abmachen.

Aal auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit Tomaten garnieren.