

# Fischrezepte

## Aal Im Römertopf

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fisch, Drink, Wein, Herzhaft, Pikant

---

|           |                |   |                             |
|-----------|----------------|---|-----------------------------|
| 600 g     | Aal            | 1 | Likörglas Weinbrand         |
| 3         | Zwiebeln       | 1 | verschiedene Kräuter wie    |
| 1/2 Liter | Rotwein        |   | - Petersilie, Thymian, Salb |
| 2         | Knoblauchzehen |   | Rosmarin                    |
| 1         | Pilze          |   | einige Pfefferkörner        |
| 1         | Butter         | 2 | Petersilie, gehackt         |
| 1         | Mehl           |   |                             |

---

Den gewässerten Römer-Fisch-Topf mit Zwiebelscheiben, Knoblauch, dem Kräuterbündel und Pfefferkörnern auslegen.

Den Aal in 6-7 cm lange Stücke schneiden und darauf legen. Leicht salzen. Rotwein und Weinbrand dazugießen.

Tonform schließen und das Gericht ca. 40 Minuten bei 220°C schmoren lassen.

Dann vorsichtig die Aalstücke und das Kräuterbündel herausnehmen und die Pilze in die Sauce geben. Butter mit Mehl verkneten, damit die Sauce leicht binden.

Den Fisch zurück in die Sauce geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Beilagen: Reis oder Butternudeln.