

Aal grün

Für 4 Personen:

1 kg Aal, grün	1 Zwiebel	30 g Butter
2 Eigelb	3 El Dill	1 Bd Suppengrün
3 El Petersilie	30 g Mehl	120 g Schmand
3 El Zitronensaft	2 Lorbeerblätter	1/8 l Weißwein
1/8 l Weinessig	1/2 l Wasser	5 Pfefferkörner
Salz, Pfeffer	Zucker.	

Den Aal enthäuten und mit Zitronensaft beträufeln; 20 min ruhen lassen. Danach den Aal salzen; ihn weitere 10 min ruhen lassen.

Während dieser Zeit Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Da hinein kommen ein Tl Salz, Lorbeerblätter, Essig, geschnittenes Suppengrün, Pfefferkörner und geviertelte Zwiebel.

Nun den Aal, den Weißwein und den Dill in den Topf geben; je nach Aal-Dicke 10-20 min köcheln lassen.

Den Aal aus dem Topf nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Sud durchsieben. Aus dem Sud, dem Mehl und der Butter eine Mehlschwitze herstellen. In diese das Eigelb, den Schmand, die Petersilie geben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Aal hineinlegen.

Dazu reicht man Gurkensalat, Semmelknödel, Salzkartoffeln oder Weißbrot.

NN