

Fischrezepte

Aal Blau Einmachen

Gattung: : Einmachen, Fisch, Meeresfrüchte

1 g	Aal	2	Lorbeerblätter
	Essig		Pfefferkörner
1 Liter	Wasser	3	Gewürznelken
	-bis 1/2 mehr		Salbei
	Salz	1	Zitrone; davon Schale und
1	Zwiebel	1	Zitronenscheibe

Einen schönen großen Aal schneidet man mit einem scharfen Messer am Halse die Haut ein und zieht sie vom Kopfe bis zum Schwanze herunter ab.

Man schneidet den Aal, nachdem man ihn ausgenommen und behutsam die Galle entfernt hat, in gleichmäßige Stücke, welche man rasch wäscht und mit kochendem Essig begießt, damit sie blau werden.

In einem Topf lässt man 1 bis 1 1/2 Liter Wasser zum Kochen kommen, fügt Salz, 1 in Scheiben geschnittene Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner, 3 Nelken (ohne Köpfe), einige Blättchen Salbei und 1 Zitronenscheibe (ohne das Weiße), ebenso 1 Stückchen gelbe Schale hinzu, gibt die Fischstücke hinein und lässt sie 10 Minuten kochen.

Dann füllt man die Aalstücke in die Fleischgläser, übergießt sie mit der durchgeseihten Brühe und sterilisiert noch 25 bis 30 Minuten bei 98 Grad.