

Fischrezepte

Aal In Gelee - Sülze

Gattung: Fisch, Einmachen, Fisch, Sülze, Meersfrüchte

1 Aal; 1 bis 1,5 kg	1 kleine Zwiebel
Salz	Sülze (*)
Pfefferkörner	Essig
Zitronensaft	Maggi-Würze
1 Lorbeerblatt	

Ein gut vorgerichteter und gesäuberter Aal (1 bis 1 1/2 kg) wird in schöne Stücke geschnitten und in kaltem Wasser nebst Salz, einigen Pfefferkörnern, etwas Zitronensaft, 1 Lorbeerblatt, 1 kleinen Zwiebel zugestellt und 15 Minuten gekocht.

Dann nimmt man die Aalstücke aus der Brühe, legt sie auf ein Sieb und übergießt sie mit kaltem Wasser.

Zwei Drittel Gallerte wird mit einem Drittel Fischbrühe vermischt, mit Essig und einigen Tropfen Maggi-Würze nachgewürzt, mit den Aalstücken in Gläser gefüllt und 25 Minuten bei 98 Grad sterilisiert.