

# Fischrezepte

## Aal Nach Römischer Art

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fischgerichte, Meeresfrüchte, Rom, Italien

---

		Zutaten	
1	kg	Junge Aale	-frisch oder TK
		Salz	1 Bd. Petersilie
		Pfeffer	1 Tas. Weißwein
1		Zitrone	Wasser
		-Saft davon	Knoblauchsatz
1	große	Zwiebel	2 Teel. Speisestärke
30	g	Öl	20 g Butter
500	g	Erbsen	

---

Aale ausnehmen, häuten, waschen. Abtrocknen und in Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit Zitronensaft beträufeln. Ziehen lassen. Zwiebel schälen, hacken, in Öl hellbraun braten. Aalstücke reingeben. Rundherum anbraten.

Dann kommen die Erbsen dazu. (Tk-Erbsen bitte erst 10 Min. vor Ende der Garzeit zum Aal geben!). Mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen (einen Rest zurücklassen). Weißwein, Wasser und Knoblauchsatz dazugeben.

Aal gut 20 Min. darin ziehen lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, Gericht damit binden. Mit Butter verfeinern, mit Zitronensaft abschmecken und mit dem Rest der gehackten Petersilie bestreuen.

Dazu kann Stangenweißbrot und / oder frische Kartoffeln gereicht werden.