

# Aal Rezepte

## Aal Mit Backpflaumen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fisch, Hauptspeise, Süßwasser

---

4	Aale je ca. 500 Gramm	1	Lorbeerblatt
10	Perlzwiebeln	12	Backpflaumen
200 g	Champignons	3/4 Liter	Rotwein (Chinon)
100 g	Butter		Salz
100 g	Magerspeck in Stückchen - geschnitten		Pfeffer a.d.M.
1	Zweig Thymian	1	Essl. Öl

---

Die Perlzwiebeln abziehen. Den sandigen Teil der Champignons entfernen. Zweimal gründlich abspülen, damit kein Sand mehr haften bleibt. Champignons vierteln.

Die Aale säubern und häuten, waschen und in Stücke schneiden.

In heißer Butter ringsum anbraten. Wenn die Stücke leicht Farbe angenommen haben, aus der Pfanne nehmen.

Die Speckstückchen und die Perlzwiebeln anbraten, mit Mehl betäuben und mit dem Rotwein ablöschen. Thymian, Lorbeerblatt und Salz zugeben.

Die Aalstücke in diese Soße legen. Die Backpflaumen zufügen. Die Champignons kurz in 1 EL erhitztem Öl ringsum anbraten und dann zu den Aalstücken in die Soße geben.

30 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.