

Aal Rezepte

Aal Frittiert

Gattung: Fisch, Vorspeise, Backen, Buffet, Party, Geburtstag

Aal; mundgerechte Stücke
Speisestärke
Ei
Salz

Muskat; gerieben
Semmelbrösel
Fett; zum Frittieren

Aalstücke kurz in Wasser kochen, abkühlen lassen und abtrocknen.

Rundum in Stärke wenden, im verschlagenen Ei wenden, mit Salz und Pfeffer würzen, in den Bröseln wenden.

Schwimmend im heißen Fett ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Stücke müssen krachend-knusprig sein, dann sind sie richtig.

Dazu: gemischter Salat oder Kartoffelsalat, auch scharfe Remoulade.