

Aal grün mit Weißwein

Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 10 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Aale	1 kg
Zwiebeln	2 Stk.
Butter	80 g
Frische Kräuter	1 Tasse
Weißwein	2 Gläser
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Eigelb / Eidotter	2 Stk.
Zitronensaft	3 Esslöffel
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Teelöffel
Zitronen	1 Achtel

Zubereitung:

Aale vorbereiten und in 5 bis 6cm lange Stücke schneiden.

Zwiebeln hacken und in Butter andünsten, Aalstücke dazugeben und kurze Zeit mitdünsten, dabei wenden.

Kräuter (z.B. Salbei, Kerbel, Petersilie, Zitronenmelisse) aufstreuen und umrühren, Wein mit der doppelten Menge Wasser mischen und angießen, bis die Aalstücke bedeckt sind.

Salzen, pfeffern, zugedeckt 8 bis 10 Minuten kochen lassen.

Eigelb mit Zitronensaft, Speisestärke und Butter verrühren, etwas Kochflüssigkeit dazugeben, die Mischung unterziehen und kurz aufkochen.

Mit Zitronenachteln garniert reichen.

Dazu passen Salzkartoffeln und Salat.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-640-Aal-gruen-mit-Weisswein.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at