

Aal nach römischer Art

Rezept für 0 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Knoblauchsatz	
Aale	1000 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Zitronen	1 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Pflanzenöl	30 g
Erbsen	500 g
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Weißwein	1 Tasse(n) / Glas
Leitungswasser / Stilles Wasser	Etwas / nach Bedarf
Butter	20 g
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	2 TL (Teelöffel)

Zubereitung:

Zubereitung

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 hineingeben.

Rundherum anbraten.

Dann kommen die Erbsen dazu.

Mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen (einen Rest zurücklassen).

Weißwein, Wasser und Knoblauchsatz zugießen.

Aal gut 20 Minuten darin ziehen (nicht kochen) lassen.

Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren.

Die Soße damit binden.

Mit Butter verfeinern, mit Zitronensaft abschmecken, mit dem Rest gehackter Petersilie bestreuen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-649-Aal-nach-roemischer-Art.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at