

Rezept: Aal mit Blausud

Zutaten:

2 Liter Wasser

125 ml Essig

125 ml Weißwein

1 Karotte gewürfelt

1 Lauch, den weißen Teil, geschnitten

1 Zwiebel gewürfelt

¼ Sellerie gewürfelt oder 1 Stangensellerie geschnitten

Jeweils ein wenig:

- Wacholderbeeren
- Lorbeerblätter
- Schwarzer Pfeffer ganz
- Piment
- Senfsaat
- 2 Nelken
- Salz und Zucker nach Geschmack

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Topf geben, aufkochen lassen und circa eine Stunde unter dem Siedepunkt ziehen lassen und anschließend passieren. Danach den Aal portionieren, in den Blausud geben und je nach Größe bei circa 60°C ungefähr 20 Minuten lange ziehen lassen. Alternativ kann auch Forelle, Saibling, Schleie oder Karpfen im Blausud gegart werden.