

Aal gebraten

Zutaten für vier Personen:

875 g Aal
Salz
1 Zitrone
1 Lorbeerblatt
50 g Butter

Aal ausnehmen, säubern.

In 10 cm lange Stücke schneiden.

Salzen.

Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen.

Zwischen die Aalstücke Zitronenscheiben ohne Kerne und je ein Stückchen Lorbeerblatt legen.

Butter über den Fisch verteilen.

Im heißen Backofen etwa 30 Minuten schön braun braten.

Ein schnelles kräftiges Mittagessen.

Oder ein einfaches Gästeessen für alle Fischliebhaber.

Beilagen: Toastbrot ohne Butter, weil der Aal fett genug ist.

Oder Petersilienkartoffeln und Gurkensalat.

Vorbereitung 20 Minuten

Zubereitung 35 Minuten