



Aal blau gesotten

Der vorbereitete Aal wird in Stücke geschnitten, mit heissem Essig übergossen und im siedenden Wasser einmal aufgekocht. Danach gibt man die Stücke zusammen mit frischem Wasser, Salz, einer gesteckten Zwiebel, einer gelben Rübe, sowie etwas Salbei und Estragon aufs Feuer und kocht sie während 15 min. Der Aal wird angerichtet, mit Zitronenschnitzen und Petersilie garniert und mit einer Meerrettichsauce oder auch mit Öl und Essig serviert.

Aal einmal anders

2.5 l Wasser werden mit Salz, einer gesteckten Zwiebel, 4-5 Pfefferkörnern und 1 dl Weinessig zum Kochen gebracht. Die vorgängig vorbereiteten 2 cm dick geschnittenen Aalstücke werden hinzugegeben und das Ganze während 15 min langsam gekocht. In der Zwischenzeit werden eine handvoll Champignons sowie etwas Petersilie fein gehackt und in etwas Butter gedämpft. Dann etwas Zitronensaft und die wieder abgetrockneten Aalstücke dazugeben. Während 10-15 min ziehen lassen ohne zu kochen. Die Aalstücke zusammen mit der Sauce servieren.