

AAL IN TOMATENSAUCE

Zutaten:

gut 750 gr. Aal
50 gr. Parmaschinken
4 Knoblauchzehen
200 gr. Perlzwiebeln
100 gr. Staudensellerie
je 1 kl. Bund Salbei und glatte Petersilie 1 Zweig Rosmarin
300 gr. Tomaten
200 ml. Weißwein
2 El. Weißweinessig, Olivenöl
Salz, Pfeffer und etwas Zucker

Zubereitung:

Den enthäuteten Aal in 12 Stücke teilen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen, jedes Stück in eine längs halbierte Schinkenscheibe wickeln.

Die Tomaten häuten, entkernen und vierteln.

Die Aalstücke goldbraun anbraten, an den Rand der Pfanne schieben; in der Mitte den gehobelten Knoblauch, den in Scheiben geschnittenen Sellerie und die Zwiebeln glasig werden lassen, gehackten Salbei und Rosmarin untermischen.

Mit Essig und Weißwein ablöschen, alles durchrühren, mit den Tomaten bedecken, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen.

Bei schwacher Hitze zugedeckt für 8 Min. garen; weitere 10 Min. offen und bei stärkerer Hitze einreduzieren.

Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.