

Aal Rezepte

Aalragout Mit Paprika

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Burgenland, Fisch, Hauptspeise, Österreich

4	Stück Jungaal zu je etwa	3/4	Liter	Fischfond
	- 200 g (geputzt und ohne	1	Prise	Tabasco
	Kopf)	2		Knoblauchzehen
1	Zwiebel	1		geh. TL gehackte Petersilie
1	Paprika rot	1		geh. TL gefriergetrockneter
1	Paprika grün			Thymian
1	Msp. Zucker			Salz
1	Essl. Tomatenmark			Pfeffer
1	Essl. Paprikapulver			Maisstärke oder Butter zum
2	Essl. Öl			- Binden der Sauce

Aale in etwa fünf Zentimeter lange Stücke schneiden und leicht salzen. Zwiebel und Paprika putzen und in etwa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl und Zucker erhitzen und mit Zwiebel und Paprika kurz anrösten.

Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten, dann das Paprikapulver einrühren, mit Fischfond aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Knoblauch würzen. Die Aalstücke dazugeben und garen (dauert etwa 15 Minuten).

Dann den Aal aus der Sauce heben und diese mit Maisstärke oder Butter leicht binden.

Als Beilage servieren wir Erdäpfel oder Nudeln.