



Aal in Gelee mit knusprigen Zwiebelbratkartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell, aus alter Zeit, schon fast vergessen

Zutaten

- 2 mittelgroße, "grüne Aale", gesäubert, gehäutet, ausgenommen
- 500 ml Wasser
- 5 TL Weißweinessig
- 10 schwarze Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Zitronenschale
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- Einige Petersilien - und Dillzweige
- Meersalz

Zubereitungsart

Schritt1

Die gesäuberten Aale in 2 cm große Stücke schneiden und mit dem Wasser, Weinessig, den Gewürzen, Zitronenschale und Kräuter Stängeln 8 - 10 min. leise köcheln lassen.

Schritt2

Danach die Stücke heraus nehmen und den Pochier Fond passieren. Etwas reduzieren lassen und herzhaft abschmecken.

Schritt3

Die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, zum Fond geben, auflösen um einen leicht "angelierten" Aspik zu erhalten.

Schritt4

Die Aalstücke wieder dazu geben, gern füge ich noch etwas frisch gehackten Dill dazu.

Schritt5

Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Dazu gut gemachte, krosse Zwiebelbratkartoffeln reichen.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** aal, bratkartoffeln, gelee, zwiebeln

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aal-in-gelee-mit-knusprigen-zwiebelbratkartoffeln/>