



Gebackener Spreewald - Aal in Weißbier Teig mit Sauce Verte

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Traditionell Berlin - brandenburgisch, knusprig - lecker

Zutaten

- 400 g frischer, grüner Aal, ohne Haut, mit Gräte, küchenfertig
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Salzwasser
- 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner
- 1 Eigelb
- 1 steif geschlagenes Eiweiß
- Saft ½ Zitrone
- Salz, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 180 g Mehl, gesiebt
- 150 ml Weißbier
- 1 El flüssige Butter
- 1 l Frittieröl

Zubereitungsart

Schritt1

Den küchenfertig zerlegten Aal, unter fließendem Wasser noch einmal „auswaschen“. Ev. Blutreste an der Mittelgräte entfernen; in 4 cm lange Stücke schneiden.

Schritt2

Schritt3

200 ml Weißwein mit 200 ml Salzwasser, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern aufkochen, die Aalstücke hinein geben. Den Topf zurück ziehen, sanft 20 min. köcheln lassen.

Schritt4

Danach mit einer Schaumkelle heraus heben, das Fleisch vorsichtig von den Gräten lösen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt5

Mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern; das Frittieröl auf 180 ° C erhitzen.

Schritt6

In der Zwischenzeit das Mehl mit dem Eigelb, Bier und 1/2 Tl Salz zu einem glatten Teig verrühren, zuerst die Butter verrühren, das geschlagene Eiweiß unterheben.

Schritt7

Nunmehr die Aalstücken in Mehl wenden und durch den Weißbier Teig ziehen. Portionsweise 2 bis 3 Minuten hellbraun ausbacken und auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt8

Vor dem Servieren ev. noch etwas Salz darüber streuen und mit Gekonntgekocht Sauce Verte zu Tisch geben.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** gebacken, Sauce verte, traditionell

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)2747
- Fett (g)279
- KH (g)36
- Eiweiss (g)22
- Ballast (g)2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackener-spreewald-aal-in-weissbier-teig-mit-sauce-verte/>