



# 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/>