



Aal grün mit Dill Sauce Berliner Art

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nicht nur für Petri Jünger und Freizeitangler

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1-1,2 kg frischer Aal , ausgenommen, enthäutet, in 4-5 cm großen Stücken
- Die Dillstengel
- 1 Petersilienwurzel, geputzt, in kleinen Stücken
- 1 Möhre, geputzt, in kleinen Stücken
- 1 mittelgroße Zwiebel in groben Stücken
- Schale 1 Zitrone
- 3 EL Weißweinessig
- 350 ml trockener Weißwein
- 1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke, 6 zerdrückte Pfefferkörner
- 1 TL Salz
- Für die Dill Sauce:
- 1 Bund frischer Dill, gehackt
- 1 1/2 EL Mehl
- 80 g weiche Butter
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Sahne, geschlagen

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Den Aal unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen.

Schritt4

Die Butter mit dem Mehl und dem gehackten Dill vermengen.

Schritt5

Der Ansatz:

Schritt6

1/2 l Wasser mit dem Weinessig, dem Weißwein, Gemüse und Kräutern 15 min. leise köcheln lassen und die Aalstücke einlegen.

Schritt7

Bei kleiner Hitze ca. 15 min. abgedeckt garen lassen; heraus heben, warm stellen.

Schritt8

Den Pochier Fond durch ein Küchensieb passieren, auf die benötigte Menge einkochen lassen. Mit einem Schneebesen die Mehl - Dillbutter einrühren. 2- 3 min. köcheln lassen.

Schritt9

Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, die Sahne einrühren und die Aalstücke wieder dazu geben.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Mit gekochten Salzkartoffeln servieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch **Tags:** berliner küche, berlinerisch, typisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/aal-gruen-mit-dill-sauce-berliner-art/>