

## **Gebratener Aal** (Angegebene Menge für 2 Portionen)

(benötigtes Kochgeschirr: Pfanne, Topf für Salzkartoffeln)

2 kleinere Aale (ich bevorzuge Aale zwischen 300 g und 500 g, die größeren werden geräuchert)

etwas Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Mehl, Butter

(Beilage zubereiten, sehr gut geeignet sind Salzkartoffeln, über die beim Servieren etwas von der Aalbuttermilch aus der Pfanne gegeben wird! evtl. Salat)

Aal häuten, in ca. 6 cm lange Stücke schneiden und am besten gleich jetzt mit einem V-Schnitt den Flossensaum entfernen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und 5 min. einziehen lassen. Aalstücke rundherum salzen und pfeffern. In Mehl wenden und in der heißen Butter gut rausbraten.

Aalstücke mit den Salzkartoffeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Bratfett über die Kartoffeln geben.

Der Aal lässt sich am einfachsten essen, indem man die Stücke in die Hand nimmt, evtl. den Flossensaum oben und unten herauszupft und um die Mittelgräte herum abbeißt.