



Aal in Salbeibutter

1. Aal waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Aalstücke im heißen Fett ca. 10 Minuten braten. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Salz, Pfeffer, Kapern und Salbei zugeben. 2 Minuten mitbraten.
3. Mit Zitronenscheiben und Salbeiblättchen anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten für vier Personen: 1,2 kg grüner Aal (küchenfertig), 100 g Butter, 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 120 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL Kapern 1 Bund Salbei

Unsere Markttermine:

Mittwoch	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr
	Salzhemmendorf	08.00 - 13.00 Uhr
Donnerstag	Eschershausen	08.00 - 13.00 Uhr
	Hameln EDEKA Lemkestr.	07.30 - 18.00 Uhr
	Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz	15.00 - 18.00 Uhr
Freitag	Bodenwerder	07.00 - 13.00 Uhr
	Springe	07.00 - 13.00 Uhr
Samstag	Hameln	07.00 - 13.00 Uhr

Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail info@fisch-meyer.de