

Aal in Salbeibutter

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

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

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

FISCH MEYER
SEIT 5 GENERATIONEN – AUS LIEBE ZUM FISCH!