

Maria Ludolfs

## **10. Geräucherter Aal.**

Man weicht die geräucherten Aale einige Stunden in kaltem Wasser ein, schneidet sie dann in Stücke und bratet sie einige Minuten in zerlassener Butter, hierauf bestreut man sie mit geriebener Semmel. Auch können dieselben durch Butter gezogen auf dem Rost über Kohlenfeuer gebraten werden.

*(44 words)*

*Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap090.html>*