

11. Aal-Frikassee.

Der gehäutete, in Stücke geschnittene Aal – 1 bis 1 ½ Pfund – wird innen und außen mit Salz bestreut, mit Essig beträufelt und bleibt bis zum Gebrauch eine Stunde stehen. Gut abgetrocknet, legt man ihn dann in hellgebräunte Butter, der man etwas Thymian, einige Sellerieschnitten, 1 Zwiebel, weißen Pfeffer und ¼ Theelöffel Fleischextrakt zufügt. Nachdem der Aal in etwa 20 Minuten weich gedämpft ist, verrührt man eine Messerspitze Mehl in
5 Weißwein, gießt dies über den Fisch, schärft ihn mit den Saft einer viertel Citrone und zieht die Sauce mit 1-2 Eigelben ab.

(91 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap091.html>