

9. Aale blau.

Man häutet den Aal ab, nimmt ihn rein aus, schneidet ihn aber nicht in Stücke und wäscht ihn mit frischem Wasser, worauf derselbe noch eine bis anderthalb Stunden in kaltem Wasser liegen bleibt; dann legt man ihn in eine flache Kasserolle, und zwar so, daß der Schwanz an den Kopf zu liegen kommt, also der Aal einen Ring bildet. Alsdann kocht man zu 1 Pfund Aal 2 Eßlöffel Weinessig auf, begießt den Aal damit recht kochend, wodurch er blau wird, und
5 läßt ihn gut zugedeckt 10 Minuten stehen; hierauf setzt man in einem Kessel $\frac{3}{4}$ Liter Wasser auf, thut 40 Gramm Zwiebeln, einige Pfeffer- und Gewürzkörner, Citronenschale und 25 Gramm Salz, sowie etwas Salbei hinein. Nun legt man den Aal hinein und läßt ihn eine gute Viertelstunde sieden, schäumt ihn gut ab, und nimmt ihn alsdann vom Feuer zurück, deckt das Gefäß zu und läßt ihn so ein Weilchen stehen. Beim Anrichten wird er mit Citronenscheiben belegt und danach mit Weinessig und Citrone aufgetragen, auch kann man eine holländische Sauce dazu geben.
(171 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap089.html>