



Aal in Rotwein mit »b'soffener Bülle«

800 g Aal, ausgenommen

16 frische Weinblätter,
gewaschen, entstielt
16 Strohhalme

1 Knoblauchzehe, halbiert
1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken
Salz, Pfeffer
500 ml Rotwein
250 ml Fleischfond

12 kleine Zwiebeln (Büllen), geschält
60 g Butter

1 Zweig Estragon

★ Den Aal in 16 ca. 5 cm lange Stücke schneiden, in gut abgetropfte Weinblätter einwickeln und diese mit einem Strohalm zubinden.

★ In einer Kasserolle die Zwiebeln in der Butter rundum anschwitzen. Die eingewickelten Aalstücke einlegen und mitbraten, dabei die Stücke von Zeit zu Zeit wenden. Knoblauch, Lorbeer und Nelke zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, dann das Ganze mit Rotwein und Fleischfond ablöschen. Zum Kochen bringen, mit Deckel bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln. Danach die Aalpäckchen und Zwiebeln herausnehmen und warm halten. Die Sauce einkochen, bis ca. 300 ml übrig bleiben. Abschmecken.

★ Zum Servieren Aal und Zwiebeln auf vorgewärmte Teller anrichten und mit der eingedickten Sauce überziehen. Frisch abgezapfte Estragonblättchen darüber streuen. Als Beilage passen Dampfkartoffeln oder weißer Reis.

PROFITIPP Der Aal schmort hier, eingewickelt in Weinblätter, sozusagen im eigenen Saft. Er profitiert von der Säure und der Süße der in Rotwein gegarten Zwiebeln. Büllen, wie die Zwiebeln hier genannt werden, werden auf der Höri, einer Halbinsel am Bodensee (zwischen Überlingen und Unter-See), angebaut. Es gibt weiße und rote Hörizwiebeln, beide sind mild und zart im Geschmack.