

Aal in Tomatensoße	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	ca. 45 Minuten
Zutaten	Und so wird's gemacht
<p>gut 750 gr. Aal</p> <p>50 gr. Parmaschinken</p> <p>4 Knoblauchzehen</p> <p>200 gr. Perlzwiebeln</p> <p>100 gr. Staudensellerie</p> <p>je 1 kl. Bund Salbei und glatte Petersilie</p> <p>1 Zweig Rosmarin</p> <p>300 gr. Tomaten</p> <p>200 ml. Weißwein</p> <p>2 El. Weißweinessig</p> <p>Olivenöl</p>	<p>Den enthäuteten Aal in Stücke teilen, mit wenig Salz und viel Pfeffer würzen, jedes Stück in eine längs halbierte Schinkenscheibe wickeln.</p> <p>Die Tomaten häuten, entkernen und vierteln.</p> <p>Den Aal goldbraun anbraten und dann an den Rand schieben; in der Mitte den gehobelten Knoblauch, den in Scheiben geschnittenen Sellerie und die Zwiebeln glasig werden lassen, den gehackten Salbei und Rosmarin untermischen, mit Essig und Weißwein ablöschen.</p> <p>Alles durchrühren und mit den Tomaten bedecken, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.</p> <p>Bei schwacher Hitze zugedeckt 8 min. garen. Anschließend weitere 10 min. offen und bei stärkerer Hitze.</p> <p>Anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.</p>