

Aal grün

3 Portionen

750g Aal waschen, haut abziehen und in 5cm lange Stücke schneiden.

1 Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

¼ Ltr. Wasser in einem Topf erhitzen, mit **Fondor** und **1EL Essig** zum Kochen bringen. Die Zwiebel und die Aalstücke zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 20 Min. gar ziehen lassen.

Aal herausnehmen.

1 Beutel Kräuter-Sauce in den Fond einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen. Dabei gelegentlich umrühren.

2 EL Sahne und **1 EL Dill**, gehackt zufügen. Die Aalstücke in der Sauce ca. 2 Min ziehen lassen und auf Tellern anrichten.