**Aal in Kräutersauce**

Aal in Kräutersauce - Die Kräuterwahl bleibt Ihnen überlassen.... Petersilie, Schnittlauch, Dill, frisch gemahlener Pfeffer.  
  
**Zutaten:**  
1 kg Aal, küchenfertig, enthäutet  
Saft von 1 Zitrone  
Salz  
1 Bd Suppengrün  
1 Zwiebel  
5 weiße Pfefferkörner  
2 Lorbeerblätter  
500 ml Salzwasser  
1/8 ltr Weinessig  
1 Bd Dill, feingehackt  
30 g Butter oder Margarine  
35 g Weizenmehl  
3 El gehackte Kräuter  
  
**Rezept:**  
1. Den Aal unter fließendem, kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, entgräten und in Portionsstücke schneiden.  
2. Die Aalstücke mit 3 El Zitronensaft beträufeln, etwa 15 Minuten stehen lassen, trockentupfen und mit Salz würzen.  
3. Suppengrün putzen, waschen, in kleine Würfel schneiden und die Zwiebel schälen und halbieren.  
4. Gemüsewürfel, Zwiebelhälften, Pfefferkörnern, Loebeerblätter in das Salzwasser geben und zum Kochen bringen, Weinessig hinzugießen und zum Kochen bringen, die Aalstücke, Weißwein und Dill hinzufügen, nochmals zum Kochen bringen und 20 Minuten gar ziehen lassen.  
5. Die Aalstücke herausnehmen, warmstellen, die Fischbrühe durch ein Sieb gießen und 500 ml davon abmessen.  
6. Für die Sauce Butter zerlassen und das Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist, die Fischbrühe hinzugießen, kräftig durchschlagen, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen.  
7. Die Kräuter unterrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.