



## Aal in Salbeibutter

1. Aal waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Aalstücke im heißen Fett ca. 10 Minuten braten. Abgeriebene Zitronenschale und -saft, Salz, Pfeffer, Kapern und Salbei zugeben. 2 Minuten mitbraten.
3. Mit Zitronenscheiben und Salbeiblättchen anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Zutaten für vier Personen: 1,2 kg grüner Aal (küchenfertig), 100 g Butter, 1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schale), 120 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 EL Kapern 1 Bund Salbei

### Unsere Markttermine:

|            |  |                   |
|------------|--|-------------------|
| Mittwoch   | Hameln   | 07.00 - 13.00 Uhr |
|            | Salzhemmendorf   | 08.00 - 13.00 Uhr |
| Donnerstag | Eschershausen  | 08.00 - 13.00 Uhr |
|            | Hameln EDEKA Lemkestr.                                 | 07.30 - 18.00 Uhr |
|            | Hameln Hofverkauf Uferstr. 76 / direkt am Campingplatz | 15.00 - 18.00 Uhr |
| Freitag    | Bodenwerder  | 07.00 - 13.00 Uhr |
|            | Springe  | 07.00 - 13.00 Uhr |
| Samstag    | Hameln   | 07.00 - 13.00 Uhr |

### Fisch Meyer GmbH

Uferstraße 76 | 31787 Hameln | Telefon 05151 679167 | E-Mail [info@fisch-meyer.de](mailto:info@fisch-meyer.de)