

## Gebratener Aal in Tomatensoße für 2 Personen

**1 großer Aal**  
**Butter**  
**Salz, Pfeffer (Fischgewürz)**  
**Zitronensaft**  
**2 Lorbeerblätter**  
**1 Zwiebel, in Ringen**

### Soße:

**4 – 5 Tomaten**  
**1 1/2 Tassen Fleischbrühe**  
**2 TL Butter**  
**Salz, Pfeffer**  
**Mondamin**  
**Tomatenmark**  
**1 geriebene Zwiebel**  
**2 EL Sahne**  
**Zucker**  
**gehackte Petersilie**  
**gehackter Dill**

**Den Aal enthäuten, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und leicht salzen. Etwas ruhen lassen. Mit Butter in eine Pfanne legen, Zwiebelringe und Lorbeerblätter zufügen und unter ständigem begießen gar braten.**

**Inzwischen die Tomatensoße bereiten:**

**Tomaten in der Fleischbrühe gar kochen und durch ein Sieb passieren. Salzen, pfeffern und etwas Butter zugeben. Tomatenmark und geriebene Zwiebel mit 2 EL Sahne glatt-rühren und in die Soße geben. Mit einer Prise Zucker abschmecken und die gehackten Kräuter unterheben. Die heiße Soße mit Mondamin binden und über den Fisch gießen.**