



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Rezept des Monats | Dezember 2017

Spanferkelbäckchen und Rauchaal in gerösteter Gemüsezwiebel



Zutaten für vier Personen

Spanferkelbäckchen
1 Aal
1 große Gemüsezwiebel
Essig
Meersalz
Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Das Backblech mit grobem Meersalz bestreuen und die Gemüsezwiebel ungeschält im Ganzen darauf setzen. Bei 180 Grad etwa eineinhalb Stunden, dann weitere 25 Minuten bei 220 Grad garen. Anschließend die Zwiebel mittig halbieren und das Innere herausnehmen. Das Zwiebelinnere in einem Topf einkochen und zum Schluss mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Essig würzen.

Die Zwiebel anschließend mit dem Zwiebelkompott, Schmorfleisch vom Spanferkelbäckchen und kurz sautiertem geräucherten Aal befüllen.

Guten Appetit!

