

nach Belieben ölen. In die Bauchhöhle ein Petersilienstrauch legen und während des Grillvorganges laufend den Fasan mit Fett bestreichen. Man muß mit etwa 45 bis 60 Minuten rechnen.

Aal im Ofen gebraten

Der Aal wird in 10 cm lange Stücke geschnitten und in einer Porzellanschüssel mit Öl, Zwiebel und Petersilie sowie Zitronensaft, Salz und Pfeffer gut zugedeckt eine Stunde mariniert. Sodann läßt man in einer feuerfesten Form oder eisernen Pfanne Butter heiß werden, gibt den Aal samt der Marinade zu und läßt den Fisch mit einem Butterpapier bedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde im Backofen in mittlerer Hitze braten. Den Aal richtet man in dem so entstandenen Beiguß an und reicht am besten Salzkartoffeln dazu, nach Belieben verschiedene Salate.

Edit Schlüter