

## Räucher-Aal ganz

Nettogewicht: 350 g

### Produktbeschreibung:

Das spezielle Räucherverfahren über Buchenholzglut verleiht dem Aal ein intensives Aroma, das ihn zu einer Delikatesse macht, die auf der Zunge zergeht und in den Küstenregionen Kultstatus erreicht hat.

### Hier finden Sie einige Rezeptideen:

Geräucherter Aal auf Toast: Serviere dünn geschnittene Aalstreifen auf geröstetem Brot mit Crème Fraîche und frischem Dill.

Aal-Salat: Mische geräucherten Aal mit grünem Salat, Äpfeln, Zwiebeln und einem Dressing aus Zitronensaft und Olivenöl.

Aal-Sushi-Rollen: Verwende geräucherten Aal als Füllung für Sushi-Rollen zusammen mit Avocado und Gurke.

Aal-Pasta: Füge geräucherten Aal zu einer cremigen Pasta mit Zitronen-Sahnesauce und frischem Basilikum hinzu.

Diese einfachen Zubereitungstipps und Rezeptideen können als Inspiration dienen, aber lass deiner Kreativität freien Lauf und experimentiere nach deinem eigenen Geschmack.

### Zutaten:

Aal 98%, Salz, Rauch.

### Allergenhinweise:

**Fisch und Fischerzeugnisse**

### Nährwerte je 100g

Brennwert:	1218 kJ / 291 kcal
Fett:	25,6 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,0 g
Kohlenhydrate:	0 g
davon Zucker:	0 g
Ballaststoffe:	g
Proteine	15,7 g
Salz:	1,3 g

Produkt kühl transportieren und lagern (max. 7°C). Vor direkter Sonneneinstrahlung schützen. Nach dem Öffnen zügig verzehren.

**Anschrift des verantwortlichen Lebensmittelunternehmens**

Schillings Feinkost  
Im oberen Tal 15  
74858 Aglasterhausen

**Ursprungsland / Herkunftsort**

Hergestellt in Deutschland

**MHD: siehe Etikett**