

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 / Herkunftsart

Hergestellt in Deutschland

MHD: siehe Etikett