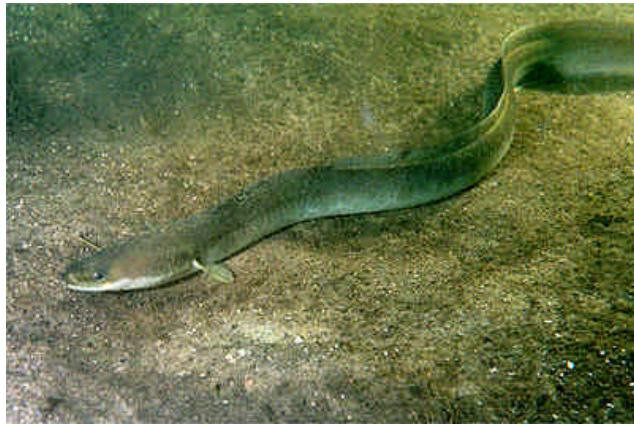


Aal mit Lauch-Champignongemüse

Zutaten

800g Aal
250g Champignons
700g Kartoffeln
400g Lauch
Saft einer halben Zitrone
1/4 L Gemüsebrühe
1 El Butter
1 El Maiskernöl
1/2 Tl Majoran
Salz
Pfeffer



Zubereitung

- Wir bereiten die Zutaten vor. Die Champignons werden in Scheiben geschnitten. Die Kartoffeln und der Lauch werden in gleich große Stücke geschnitten. Etwa 1cm.
- Diese Zutaten dünstet ihr in dem Öl und der Butter. Ihr gebt den Majoran dazu und Salz und Pfeffer.
- Anschließend löscht mit der Brühe ab. Dann 10min köcheln lassen.
- Der Aal wird auch in gleich große Stücke geschnitten und mit dem Zitronensaft übergossen und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
- Er kommt mit in den Sud. Abgedeckt ca 15min ziehen lassen.