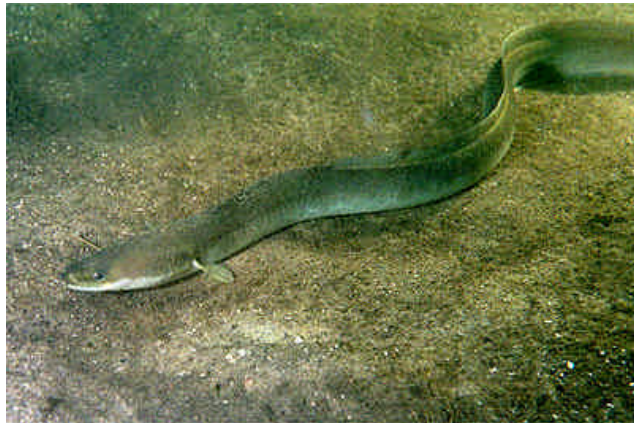


## Aal mit Lauch-Champignongemüse

### *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.