

# Sie können die „Aal Soße“ auch für viele verschiedene Gerichte verwenden

## ▶▶▶ Zum Garnieren



**Gerolltes Sushi inside out**

Rollen Sie Avocado, Käse, Garnelen und Reis „inside out“ zu einer Rolle und richten Sie den mit „Aal Soße“ garnierten Fisch Ihrer Wahl darauf an. So gelingt Ihnen eine Sushi Rolle in einem frischen, neuen Design!



**Gegrillter weißer Fisch mit Garnelen-Tempura**

Der unvergleichliche Glanz und der authentische Geschmack der „Aal Soße“ ist ohne Frage ein Plus für jedes Gericht mit Meersfrüchten. Überzeugen Sie sich selbst!

## ▶▶▶ Für Gebratenes



**Glasierter Lachs**

Verwenden Sie die „Aal Soße“ auch als Glasur zu Lachs. Durch den schönen Glanz und die angenehme Würze zergeht Ihnen der Lachs auf der Zunge.

### Zubereitung von glasiertem Lachs



① Den rohen Lachs und die „Aal Soße“ in der richtigen Menge vorbereiten.

② Den Lachs gleichmäßig mit „Aal Soße“ bestreichen.

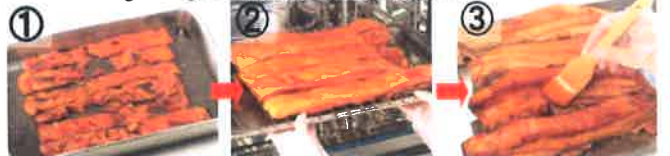
③ Den Ofen auf 180°C vorheizen und den Lachs 10 min. grillen. Danach noch einmal mit „Aal Soße“ bestreichen.



**Gerösteter Schweinebauch**

„Aal Soße“ passt auch sehr gut zu Gerichten, die nicht aus dem Meer kommen: Versuchen Sie es doch einmal mit geröstetem Schweinebauch. Beträufeln Sie auch die Beilagen zur Intensivierung des Geschmacks.

### Zubereitung von geröstetem Schweinebauch



① Schweinebauch in der Aal Soße (1:1 mit Wasser verdünnt) 3 Stunden marinieren.

② Den Ofen auf 200°C vorheizen und den Schweinebauch für 20 min. grillen.

③ Bestreichen sie den gegrillten Schweinebauch nach dem Abkühlen erneut mit der „Aal Soße.“