

Rotaugen auf Apfelsauerkraut	
Rezept für	4 Personen
Zeitaufwand	1 Stunde
Zutaten	Und so wird's gemacht
<p>4 Rotaugen</p> <p>Zitronensaft</p> <p>Salz</p> <p>75 g ger. magerer Speck</p> <p>2 Zwiebeln</p> <p>30 g Butter oder Margarine</p> <p>600 g Sauerkraut</p> <p>1 Tasse Apfelsaft</p> <p>Pfeffer</p> <p>2 Kartoffeln</p> <p>1 Apfel</p> <p>2 Eier</p> <p>Mehl</p> <p>Paniermehl</p> <p>30 g Butterschmalz</p>	<p>Rotaugen filetieren, waschen, mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Speck würfeln, Zwiebeln schälen und würfeln.</p> <p>Butter oder Margarine erhitzen, Speck und Zwiebeln darin anbraten, das Sauerkraut zufügen und anschmoren. Mit Apfelsaft ablöschen und zugedeckt 30 min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.</p> <p>Kartoffeln schälen, fein reiben und zum Sauerkraut geben.</p> <p>Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Stücke schneiden. Unter das Sauerkraut heben und weitere 10 min. dünsten.</p> <p>Eier verquirlen, Fischfilets in Mehl, Ei und Paniermehl wenden. Butterschmalz erhitzen, panierte Filets unter Wenden darin von beiden Seiten in je 4 min. goldgelb braten.</p> <p>Zusammen mit Apfelsauerkraut und Kartoffeln servieren. Mit Petersilie garnieren.</p>

Seite drucken

Fenster schließen