



Lachs auf Sauerkraut

Für 4 Portionen

Zutaten

600 g Lachsfilets ohne Haut
2 mittelgroße Zwiebeln
40 g Butter
150 g würziger Frischkäse mit Chili und
Tomate
Pfeffer aus der Mühle
1 TL Paprika, edelsüß
Salz
Saft 1/2 Zitrone
1 kg Weinsauerkraut
1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung



Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Butter in einer hohen Pfanne mit Deckel anschwitzen. Bei kleiner Temperatur das Sauerkraut zufügen und kräftig mit dem Pfeffer würzen. Anschließend den Käse gut unterrühren.

Für fünf Minuten mit geschlossenem Deckel das Kraut weiter erwärmen.

Den Lachs waschen, abtrocknen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und dann die Lachsfilets auf das Kraut oben auflegen.

Deckel schließen und für max. 10 Minuten bei kleiner Temperatur dünsten lassen.

Als Beilage kann sich jeder etwas aussuchen, ganz nach Geschmack.

Fertig ist das köstliche, schnelle Gericht.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*