

# Kochen mit Klaus

## Kräuterlachs mit Rahmsauerkraut

### Zutaten: (Für 3 Personen)

- 600 g norwegisches Lachsfilet, 1 kleine Zwiebel, 500 g Sauerkraut,
- Butter, 1 Lorbeerblatt, 1 TL Kümmel, 200 ml Sahne, Maggi, Zucker,
- 2 TL Gemüsebrühe, 10-15 Wacholderbeeren, Salz, Pfeffer,
- heller Saucenbinder, TK-Schnittlauch, TK-Petersilie

### Zubereitung:

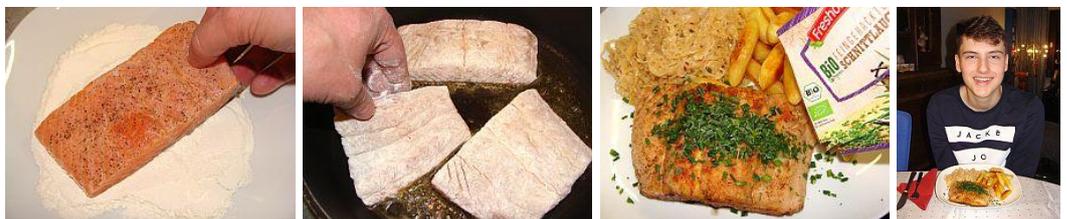
1. Zwiebel fein würfeln. 2 TL Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Sauerkraut, Kümmel u. Lorbeerblatt zugeben u. 2 Min. mitdünsten. 200 ml Sahne zugießen u. aufkochen. Sauerkraut mit Zucker, Gemüsebrühe, Pfeffer, Maggi u. Wacholderbeeren würzen. Zugedeckt bei mittl. Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen.



2. Lachsfilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen u. pfeffern. Lachs in 3 Teile schneiden, dann rundum mehlieren. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Lachsfilets darin bei mittlerer bis starker Hitze zuerst auf der Hautseite 5 Min., dann auf der Oberseite 3 Min. braten. Lachs auf der Hautseite, mit Kräutern bestreut auf Tellern anrichten.



3. Rahmsauerkraut mit Kräuterlachs zur Beilage servieren.



### Tipp des Chaoten:

*Dazu passen Salzkartoffeln oder gebratene Schupfnudeln.*

