

Mit Rahm überbackenes Sauerkraut

Zutaten (für 4 Personen)

400 g Sauerkraut
1 rohe Kartoffel, mit der Röstli-Raffel gerieben
Bouillon
Salz und Pfeffer
1 dl Champagner oder Weisswein
30 g Butter
3 EL Rahm, geschlagen

Zubereitung:

Das Sauerkraut mit Wasser abspülen, gut ausdrücken und mit der untergemischten geriebenen Kartoffel mit Bouillon knapp bedecken und weich kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Champagner oder Weisswein sowie der Butter verfeinern und nochmals ein paar Minuten köcheln lassen.

Das Sauerkraut in eine Gratin-Form geben, den geschlagenen Rahm darüber verteilen und im Backofen überbacken. Dazu auf den Punkt gegarte Fischfilets (z.B. Lachs) mit einer Weisswein-Rahm-Sauce servieren.

November 2012