



Kabeljau im Speckmantel mit Rahmsauerkraut

• **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

• **Portionen:** 4

• **Vorbereitungszeit:** 15m

• **Zubereitungszeit:** 10m

• **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft - stimmig, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- Für den Kabeljau im Speckmantel:
- 8 Stück Kabeljaufilet, küchenfertig
- 16 dünne Scheiben durchwachsener Speck
- Etwas Zitronensaft
- Etwas Rapsöl und Butter zum Braten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für das Rahmsauerkraut:
- 450 g mildes Weinsauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel in halben, dünnen Scheiben
- 1 El Butterschmalz
- In einem Laschen - Teebeutel: 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Nelkenköpfe, 3 - 4 Wacholderbeeren
- Etwas Brühe
- 1 Becher Sahne
- 1 geriebene Kartoffel

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kabeljau im Speckmantel:

Schritt2

Den Fisch unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen und mit Zitronensaft beträufeln.

Schritt3

Etwas salzen,(Der Speck ist auch noch salzig) pfeffern und jedes Stück mit 2 dünnen Speckscheiben umwickeln.

Schritt4

Bei mittlerer Hitze zunächst in Rapsöl von allen Seiten anbraten, etwas Butter dazu geben, langsam zu Ende braten.

Schritt5

Nicht übergaren, glasig - saftig halten.

Schritt6

Schritt7

Das Rahmsauerkraut:

Schritt8

Die Zwiebel in Butterschmalz anschwitzen, das Weinsauerkraut und den Teebeutel dazu geben; mit etwas Brühe angießen.

Schritt9

Ca. 15 min. köcheln lassen und die Sahne nachgießen,

Schritt10

5 - 6 min. weiter köcheln lassen. Mit 1 kleinen, geriebenen Kartoffel binden, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Den Fisch (je 2 Stück p, P.) auf dem Rahmsauerkraut anrichten und einen rustikalen Kartoffel - Stampf dazu reichen.

Rezeptart: Warme Fischgerichte **Tags:** kabeljau, rahmsauerkraut, Sauerkraut, speckmantel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kabeljau-im-speckmantel-mit-rahmsauerkraut/>