

Zanderfilet auf Sauerkraut

Zubereitet mit: Mondamin

ca. 30 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 250 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 Zwiebel
- 2 EL Öl
- 2 TL gehackter, frischer Majoran
- 400 ml leichte klare Brühe (Instant)
- 500 g Sauerkraut (frisch oder Dose)
- 2 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von hellen Saucen
- 30 g Rosinen
- Jodsalz
- Pfeffer
- 400 g Zanderfilet mit Haut
- 1 Apfel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1155 kJ
Energie (Kilokalorien):	276 kcal
Fett:	8,3 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	23 g
davon Zucker:	12 g
Ballaststoffe:	4,3 g
Eiweiß:	23 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und klein würfeln. Zwiebel pellen und würfeln. 1 EL Öl in einem beschichteten Topf erhitzen. Kartoffeln, Zwiebel und Majoran darin kurz anbraten. Brühe angießen und zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Sauerkraut auflockern und zu den Kartoffeln geben. Saucenbinder einstreuen und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen. Rosinen zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm halten.

2. Zanderfilet abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Restliches Öl in einer beschichteten

Pfanne erhitzen. Zanderfilet zuerst auf der Hautseite ca. 3 Minuten braten, dann wenden und weitere 1-2 Minuten braten. Zander mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Apfel abspülen, vierteln, entkernen und in das Sauerkraut reiben. Nochmals kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauerkraut zusammen mit dem Zander anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Für alle, die es schärfer mögen, das Sauerkraut mit Chili abschmecken. Entweder eine kleine Chilischote hacken und mit den Kartoffeln anbraten. Oder das Gericht mit getrocknetem geschrotetem Chili würzen.

Wer möchte, reicht dazu noch extra ein Kartoffelgratin.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen