Rezept

Sauerkrauttopf mit Paprika und Lachs

Ein Rezept von Sauerkrauttopf mit Paprika und Lachs, am 27.04.2024

Zutaten

- **1** mehligkochende Kartoffel (etwa 150 g)
- **1** rote Paprikaschote
- **500 g** gegartes Sauerkraut (Dose oder Beutel)
- **500 g** nicht zu fettes Lachsfilet
- **150 g** Sahne
- Zucker nach Bedarf
- **1** mitteldicke Stange Lauch
- **2 EL** Butter
- 1/8 l Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- je 1 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffel schälen, waschen und fein raspeln. Den Lauch und die Paprika waschen und putzen, in feine Streifen schneiden.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen. Kartoffel, Lauch und Paprika darin kurz andünsten. Das Sauerkraut mit der Brühe dazugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Min. garen, bis das Gemüse weich ist.

3. Inzwischen den Lachs in mundgerechte Würfel schneiden und leicht salzen und pfeffern.

4. Die Sahne unter das Sauerkraut mischen und das Gemüse mit Salz und Pfeffer, beiden Paprikasorten und bei Bedarf 1 Prise Zucker abschmecken. Den Lachs auf das Kraut legen und zugedeckt in etwa 5 Min. gar ziehen lassen. Ganz vorsichtig unterheben und in vorgewärmten tiefen Tellern servieren. Dazu passt Vollkornbaguette oder Kornspitz.