

## Rezept

# Bratkartoffeln mit Räucherfisch

Ein Rezept von Bratkartoffeln mit Räucherfisch, am 10.06.2026

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>800 g</b> gekochte Pellkartoffeln (vom Vortag) | <b>4</b> rote Zwiebeln   |
| <b>3 EL</b> Butterschmalz                         | Salz   |
| <b>1 Prise</b> gemahlener Kümmel                  | <b>2</b> geräucherte Forellen- oder Saiblingsfilets (etwa 300 g) |
| <b>1 Bund</b> Dill                                | 1/2 unbehandelte Zitrone   |
| <b>150 g</b> saure Sahne                          | <b>1</b> 1/2 EL geriebener Meerrettich                           |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden.

---

2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln dazugeben, mit Salz und Kümmel würzen und unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze 5-8 Min. braten, bis die Kartoffeln schön gebräunt sind.

---

3. Inzwischen die Fischfilets in Stücke zupfen. Den Dill waschen, die Spitzen abschneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, die Schale dünn abschälen und fein hacken.

---

4. Den Fisch unter die Kartoffeln mischen und erwärmen. Saure Sahne und Meerrettich verrühren und mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln mit Dill und Zitronenschale bestreuen, mit der Meerrettichsahne servieren.