

# Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut

---

## Zutaten für 4 Personen

200g	Zwiebeln
800g	Sauerkraut
2 EL	Öl
100ml	trockener Weißwein
150ml	Gemüsebrühe oder Fischfond
200ml	Obers
2	Nelken
6	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
	Salz
4	Zanderfilets je 180g
1 EL	Olivenöl

## Zubereitung

Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und glasig andünsten. Sauerkraut dazugeben und mit dünsten. Wein und den Fond dazu gießen, die Gewürze hinzufügen. Alles zum Kochen bringen und das Kraut weich kochen lassen.

Sahne unter das Sauerkraut rühren und die Flüssigkeit ein reduzieren lassen bis das Kraut leicht bindet.

Den Zander auf der Hautseite in einer beschichteten Pfanne goldbraun anbraten.

Rahmsauerkraut auf einem Teller anrichten und den Zander darauf servieren.

Dazu passen gut Kartoffeln in jeder Form .