

Schleie in Rotkraut

Zutaten:

für 4 Personen

1 mittlere Schleie (600g)
600g Rotkraut
Salz
20g Zwiebeln
1 Esslöffel Essig
1 Tasse herber Rotwein
30g Butter

Hier könnte Ihr Name mit Wohnort stehen. Kochen sie das Rezept nach, fotografieren sie es und schicken das Bild an fischrezepte@dstumpf.de. Das Gleiche gilt für neue Fischrezepte.

Zubereitung:

Die Schleie schuppen (wenn die Schuppen sich nicht sofort entfernen lassen, den Fisch kurz in siedendes Wasser tauchen), ausnehmen abspülen, in Schnitten schneiden. Das Kraut schneiden, salzen, ausdrücken, in eine Kasserolle geben, die geschälte und gehobelte Zwiebel dazugeben. Essig und Wein zugießen. Die Butter zugeben und alles vordünsten. Bevor das Kraut gar wird, die Eischschnitten zufügen, Wasser zugießen und auf kleiner Flamme (Schleie nicht länger als 20 Minuten) gardünsten. Mit Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree servieren.