

## Wels nach Kapuziner Art

### Zutaten:

für 4-6 Personen

1 kg Wels

Bratfett

40g Mehl

600g Sauerkraut

40g getrocknete Pilze

150g Zwiebeln

100 ml Sahne

80g Reibekäse

Salz

Pfeffer

Kümmel

Zitronensaft



**Email vom 12.08.2007:**

Anbei Fotos zum Rezept, war hervorragend.

Mit freundlichem Gruß

K. Schmitz

### Zubereitung:

Die Pilze einweichen und weich kochen. Das Sauerkraut schneiden, mit dem Pilzsud auffüllen und kochen.

Inzwischen den Fisch vorbereiten: den gesäuberten Fisch filetieren, häuten, waschen, in Portionen schneiden, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und 30 Minuten kalt stellen.

Den Fisch mit Mehl bestäuben, braten und auf einen Teller legen. Die Zwiebel schälen, klein hacken, braten, mit dem Kraut und den in Streifen geschnittenen Pilzen vermischen, abschmecken, in ein Gefäß geben, den Fisch darauf legen, mit der Sahne begießen, mit dem Käse und den Gewürzen bestreuen und überbacken.