

# Fischröllchen mit Sauerkraut

für 2 Personen

- 4 Flundern oder Goldbuttfilets
- 250g Sauerkraut, gekocht
- 1 TL grobkörniger Senf
- 1/2 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 dl Weisswein
- 1 dl Noilly Prat
- 2 dl Rahm
- Salz & Pfeffer

- Fischfilet trocknen und auf die „schöne“ Seite legen
- mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern
- Sauerkraut gut auswringen und auf die Fischfilets verteilen
- Fischfilets aufrollen und mit einem Zahnstocher fixieren
- wenig Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen
- Röllchen rundherum anbraten, sorgfältig aus der Pfanne heben
- Zwiebeln anbraten, mit Weisswein und Noilly Prat ablöschen
- aufkochen und um die Hälfte reduzieren lassen
- Rahm zufügen und abschmecken
- die angebratenen Fischröllchen sorgfältig in die Sauce legen
- bei mittlerer Hitze zugedeckt fertig garen (ca. 10 min)

Beilage

## Knöpfli

- 6 Eier
- 500g Mehl
- 1 dl Milch
- 1 dl Mineralwasser
- 2 KL Salz

- Eier verklopfen, mit Milch & Wasser mischen
- Zum Mehl geben (von der Mitte aus anrühren)
- Teig klopfen bis er glatt wird und Blasen wirft
- bei Zimmertemperatur ca 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen
- Teig durch Knöpfli sieb streichen
- 3-5 Minuten in viel leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen, abtropfen