

Fischröllchen auf Sauerkraut

Sauerkraut:

300g rohes Sauerkraut

In Pfanne geben, zugedeckt auf kleiner Stufe dämpfen, ca. 30 Min.

Fischröllchen:

8 kleine Fischfilets

evtl. kalt abspülen, trockentupfen

Salz, Pfeffer

würzen

8 Tranchen Rohschinken

auslegen, Fischfilets darauflegen und einrollen, in bebutterte Gratinform geben

Backen: 10-15 Min. im auf 200°C vorgeheizten Backofen.

Sauce:

½ -1dl Wasser

½ -1dl Martini

1 ½ dl Rahm

1KL Mehl

in Pfanne geben, verrühren, aufkochen, auf kleiner Stufe köcheln lassen

½ KL Salz

Evtl. wenig Bouillon

Pfeffer

würzen, abschmecken

½ Bund Schnittlauch

fein schneiden, dazugeben

Sauerkraut auf Tellern anrichten, Fischröllchen darauf verteilen und mit Sauce umgiessen.