

# Rezeptidee

## Rotbarsch mit Sauerkraut und Chorizo

Hauptgericht - 4 Personen

Vorbereitung: 15 Minuten | Zubereitung: 15 Minuten



### Zutaten

- 4 Rotbarschfilets EPIC
- 500 G Sauerkraut
- 150 G Chorizo
- Ein Bund Petersilie
- 100 ML Sahne
- Bratkartoffeln

### Zubereitung

Das Sauerkraut erhitzen.

Die Chorizo in Stücke schneiden und in etwas Öl anbraten. Zum Schluss etwas Chilischote und fein gehackte Petersilie hinzufügen.

Die Sahne zum Sauerkraut geben.

Die Rotbarschfilets in Öl anbraten.

Die Kartoffeln braten in der Pfanne.

Etwas Sauerkraut und Fisch auf den Teller geben und mit Chorizo und Petersilie abschließen und servieren mit den Bratkartoffeln.



**Rotbarsch Filets (mit Haut)**  
**Artikelcode = FRF 140(SO)**

140-200 G/St

Beutel 800 G, 12 Einheiten pro Karton