



Rezeptservice

- schnell
- lecker
- einfach
- Garantie:
gelingt immer!



Kasseler Lachs Steak mit Sauerkrauttopf

Benötigte Zutaten

Kasseler Lachs Steak
alternativ Kasseler Lachs 1/2 vakuum
Sauerkrauttopf 1,2 kg
Zwiebelschmalz 200 g Becher

Dessert: Rote Grütze 500 g Becher

in unserem Shop erhältlich

Nr.6632 Kasseler Lachs Steak
Nr.6630 Kasseler Lachs 1/2
Nr.8318 Sauerkrauttopf
Nr.9115 Zwiebelschmalz

Nr.8455 Rote Grütze

Zubereitungsempfehlung

Mittel großen Topf ca. 3 ltr. nehmen und etwas Schmalz erhitzen

4 Scheiben Kasseler Lachs Steaks im Topf beidseitig anbraten,
(ca. 3 min je Seite)

Den Sauerkrauttopf dazu geben und bei mittlerer Hitze im Topf
erwärmen bis alles köchelt.

Gelegentlich umrühren.

(ca. 5 min ziehen lassen)

Kasseler Lachs Steaks & Sauerkrauttopf auf einem Teller anrichten
und das Dessert dazu servieren.

wir wünschen einen guten Appetit

Ihr Team

WUNSCH^S
Fleischspezialitäten

... noch Fragen? (02202)29948-0
Wählen Sie uns einfach an!
Montag - Freitag 7 -16 Uhr
Nach(t)bestellungen notiert unser
Anrufbeantworter gerne.