

Lachs Frikassee - schnelles Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g Lachsfilet
- 350 g Kaisergemüse
- 300 ml Milch
- 500 ml [Gemüsebrühe](#)
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Butter
- 2 EL Weizenmehl
- 1 EL Petersilie (gehackt)
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- 2 Pimentkörner
- Salz und Pfeffer



Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 30 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Brate sie in Butter goldgelb und rühre das Mehl unter. Gieße langsam die Milch und die Gemüsebrühe dazu und rühre dabei gut um, sodass keine Klümpchen entstehen.
2. Gib das Gemüse, die Petersilie, das Lorbeerblatt, Piment und Zitronensaft hinzu. Lass die Frikassee Sauce 15 Minuten köcheln. Schmecke sie dann mit Salz und Pfeffer ab.
3. Schneide währenddessen den Lachs in Würfel und brate ihn kurz in Butter an.
4. Gib die Lachswürfel in die Gemüsesauce. Serviere dein Lachs Frikassee mit Reis oder einer anderen Beilage deiner Wahl.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

