Rezept

Sauerkraut mit Kassler

Ein Rezept von Sauerkraut mit Kassler, am 28.04.2024

Zutaten

500 g	vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 EL	Schweineschmalz
600 g	rohes Sauerkraut (vom Metzger oder aus dem Reformhaus)
8	Nelken
1 TL	Kümmelsamen
1 - 2 EL	Zucker
	Pfeffer
2	Zwiebeln
50 g	geräucherte Schinkenspeckwürfel
250 ml	Rinderfond (aus dem Glas)
1	Lorbeerblatt
5	Wacholderbeeren
4	dicke Scheiben gegarter Kasslerbraten (à 150 - 200 g)
	Salz
100 g	Weintrauben oder Ananas (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und waschen. 1 Kartoffel beiseitelegen, die restlichen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in schmale Spalten schneiden.

2. Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Speck darin kurz andünsten. Sauerkraut, Kartoffelwürfel und Fond dazugeben, Gewürze unterrühren und alles aufkochen. Kassler darauflegen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. köcheln.

3. Die übrige Kartoffel fein reiben. Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die geriebene Kartoffel unter das Kartoffel-Sauerkraut rühren und weitere 20 Min. köcheln, dabei gelegentlich umrühren. Den Eintopf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben in den letzten 10 Min. Weintrauben oder gewürfelte Ananas unterrühren. Kassler zum Sauerkraut servieren.