

Rezept

## Kassler auf Paprika-Sauerkraut

Ein Rezept von Kassler auf Paprika-Sauerkraut, am 16.03.2025

### Zutaten

|                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <b>2</b> rote Paprikaschoten | <b>2</b> Zwiebeln            |
| <b>4 TL</b> Rapsöl           | <b>400 g</b> Sauerkraut      |
| <b>6</b> Wacholderbeeren     | <b>1</b> Lorbeerblatt        |
| <b>100 ml</b> Apfelsaft      | <b>300 g</b> mageres Kassler |
| Salz, Pfeffer                |                              |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

### Zubereitung

1. Die Paprikaschoten vierteln, putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln.

---

2. Das Öl in einem Topf mittelstark erhitzen. Zwiebeln und Paprikastreifen darin kurz andünsten. Sauerkraut, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Apfelsaft unterrühren. Zugedeckt 5 Min. bei schwacher Hitze kochen.

---

3. Das Kassler 3 cm groß würfeln. Zwischen das Gemüse betten. Alles zugedeckt weitere 10 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.