

Rezept

Kassler auf Paprika-Sauerkraut

Ein Rezept von Kassler auf Paprika-Sauerkraut, am 09.05.2024

Zutaten

2 rote Paprikaschoten	2 Zwiebeln
4 TL Rapsöl	400 g Sauerkraut
6 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
100 ml Apfelsaft	300 g 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.