

Rezept

# Sauerkrauteintopf

Ein Rezept von Sauerkrauteintopf, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1 EL</b> Schweineschmalz	<b>50 g</b> geräucherte Schinkenspeckwürfel
<b>600 g</b> rohes Sauerkraut (vom Metzger oder aus dem Reformhaus)	<b>250 ml</b> Rinderfond (aus dem Glas)
<b>8</b> Nelken	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1 TL</b> Kümmelkörner	<b>5</b> Wacholderbeeren
<b>1-2 EL</b> Zucker	<b>4 dicke Scheiben</b> gegarter Kasslerbraten (je 150–200 g)
Pfeffer	Salz
	<b>100 g</b> 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 waschen und schälen. 1 Kartoffel beiseitelegen, die restlichen in mundgerechte Stücke schneiden. 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 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. Eintopf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben in den letzten 10 Min. Weintrauben oder gewürfelte Ananas unterrühren. Kassler zum Sauerkraut servieren.