Sauerkraut mit Kasseler

Bovenkant formulier

**Zutaten für Portionen **

Onderkant formulier

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Menge** | | | **Maß** | **Zutat** |  |  |  |
| 1,33 | | | kg | Kasseler |  |  |  |
| 1,33 | | | gl | Sauerkraut |  |  |  |
| 2,67 | | | Tr | Süßstoff, flüssig |  |  |  |
|  | | |  | Salz & Pfeffer |  |  |  |
|  | | |  | Steakhousegewürz oder Schweinebratengewürz |  |  |  |
| 1,33 | | | TL | Senf |  |  |  |
| 0,67 | | | St | saure Gurke |  |  |  |
|  | | |  | Magarine |  |  |  |
|  | | |  | Tomatenmark |  |  |  |
| 0,67 | | | Prise | Dill fein gehackt |  |  |  |
| 0,67 | | | Tasse | Rotwein |  |  |  |
|  | | |  | mageren Speck |  |  |  |
|  | | |  | Kartoffeln |  |  |  |
|  | | |  | Kümmel |  |  |  |
|  | | |  | Zwiebeln in Streifen |  |  |  |
|  | | |  | Champignons |  |  |  |
|  |

Als Erstes den Kasseler waschen. Dann salzen und pfeffern. Jetzt den Kasseler mit Senf bestreichen. Das Fett in einer großen Pfanne auslassen. Am Besten einen Gänsebräter nehmen. Dann das Kassler-Fleisch kräftig anbraten. Wenn es unten anbrät, mit kaltem Wasser absoßen. Jetzt dasTomatenmark hinzugeben. Das Tomatenmark mitbraten und immer ein bisschen Wasser hinzugeben, damit eine braune Soβe entsteht. Die Zwiebeln und frische Champignons ringsrum reinlegen und mitbraten lassen. Würzen mit dem Schweinebratengewürz und Süßstoff oder Zucker, Rotweinreste, Dillspitzen, saure Gurke mit hinein schnippeln. Jetzt den Deckel draufmachen und 1 h kochen auf mittlerer Pfannenstufe.

Den mageren Speck anbraten. Sauerkraut rein und Senfkörner. Jetzt kommt es darauf an, was für Sauerkraut genommen wird. Wenn es Frisches ist, dann sollte es vom Fleischer sein; dann muss es am Schluss noch sämig gemacht werden. Ich persönlich würze Sauerkraut auf verschiedene Weise. z. B. mit Speck, Senfkörnern, Brühe, Majoran. Zum Schluss die geriebenen Kartoffeln sämig machen.

Kartoffeln schälen und mit Salz und Kümmel würzen. Kartoffeln und Sauerkraut zusammen mit dem Kassler servieren.

Ich würze = ik kruid schälen = schillen