

DEUTSCHE TAPAS – KASSLER MIT SAUERKRAUT

DEUTSCHE TAPAS – KASSLER MIT SAUERKRAUT

Bei diesen Tapas war die Frage des Anrichtens etwas schwieriger als bei den Bratkartoffeln. Kassler mit Sauerkraut darauf erschien mir nicht so toll. Also wurde überlegt... Na klar, auf Brot! Aber was für Brot? Graubrot, Baguette, Vollkornbrot... in Würfel geschnitten... alles nicht das Wahre. Und dann war die Idee da – Pumpernickel! Die Perfekte Größe für ein Tapashäppchen. Die perfekte Basis für alles was auf meiner Ideenliste stand. So wurden dann Kassler und Sauerkraut, Würstchen mit Kartoffelsalat und Matjes mit Kartoffelsalat auf Pumpernickeltalern angerichtet. Optisch und geschmacklich wunderbar.



ZUTATEN:

700g Kassler (Kotelett mit Knochen)

300ml Wasser

2 EL Butter

6 Lorbeerblätter

4 Pimentkörner

1 TL Zucker

1 kleine Dose Sauerkraut

5 Nelken

ZUBEREITUNG:

Sauerkraut ist kein Zauberwerk mit ... und so weiter und so fort. Ist es wirklich nicht, und da es hier für die Tapas in kleinen Mengen mit auf das Pumpernickeltalerchen kommt bereite ich es wirklich ganz schlicht zu.

Das Sauerkraut kommt mit ca. 100ml Wasser, 3 Lorbeerblättern, 4 Pimentkörnern, etwas Zucker und 5 Nelken in einen kleinen Topf und darf dort ungefähr 1 Stunde bei mittlerer Hitze (Stufe 4-5 von 9) köcheln. Ab und an wird umgerührt. Wenn das Wasser zu knapp wird einfach einen kleinen Schluck nachgießen.

Das Kasslerstück kommt mit 300ml Wasser, 2 EL Butter und 3 Lorbeerblättern in einen flachen Bräter. Bei 180°C kommt das Fleisch für 45-60 Minuten in den Ofen.

Wenn die Zeit um ist hole ich das Fleisch aus dem Ofen und lasse es kurz ruhen. Dann wird es vom Knochen gelöst und in Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden dann in ca. 2x3 cm große Würfel geschnitten. Das Pumpernickel bestreiche ich mit Butter und gebe 1-2 TL Sauerkraut darauf. Dann wird ein Kassler-Würfelchen mit einem Spießchen fest gesteckt.

Schon ist das Tapas-Häppchen mit Kassler und Sauerkraut fertig.



Guten Appetit!

