

# KASSLER-SAUERKRAUTPFANNE MIT KARTOFFELN

Ich bin noch nicht bereit zu sagen, dass der Herbst vor der Tür steht... aber langsam schleichen sich zwischen den sonnigen Sommertagen auch ein paar kühlere Tage ein und bei mir kommt mal wieder etwas heimisches Soulfood auf den Tisch. Meine Kassler-Sauerkrautpfanne mit Kartoffeln ist ein super unkompliziertes „One Pan“ Rezept das perfekt ist um auf leichtem Weg deftiges Essen auf den Tisch zu zaubern! Denn besonders viele Kartoffeln braucht das Gericht nicht und auch bei der Sahne kann man mit leichten Alternativen auf sich achten. Somit ist dieses Rezept auch noch deutlich leichter als die [Schupfnudeln mit Sauerkraut](#) - wobei ich natürlich weiß, dass ihr die wirklich liebt. Aber vielleicht habt ihr ja trotzdem Lust auf ein wenig Abwechslung auf dem Teller.



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

400g rohes Sauerkraut

1 kleine Zwiebel

Pfeffer & Salz

6-7 Pimentkörner

1 TL Kümmel

2 Lorbeerblätter

60ml Schlagsahne oder Rama Creme Fine

250g Kartoffeln

300g Kassler (mager)

ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Das Sauerkraut in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abspülen. Beides zusammen mit 2 Tassen Wasser in einen kleinen Topf geben. Die Kartoffeln putzen und klein würfeln. Eine Prise Salz, den Pfeffer, den Kümmel, die Lorbeerblätter und die im Mörser zerstoßenen Pimentkörner dazu geben und alles 60 Minuten sanft köcheln lassen.

Am Ende der Kochzeit das Kassler in mundgerechte Stücke schneiden und untermengen und die Sahne einrühren. Ein letztes Mal mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Kassler-Sauerkrautpfanne mit Kartoffeln in tiefen Tellern servieren.

Guten Appetit!

