

# SAUERKRAUTPFANNE MIT SPECK UND KAROTTEN

## SAUERKRAUTPFANNE MIT SPECK UND KAROTTEN

Ich bin ja immer ehrlich mit euch – das erste was Bessere Hälfte bei diesem Essen gefragt hat war: „Und wo ist das Kassler?“ Nein, heute kein Kassler – heute gibt es „nur“ ein paar Speckwürfel. Ich persönlich fand das überhaupt nicht schlimm, zumal die Sauerkrautpfanne mit Speck und Karotten eine tolle Kombination aus salzig, süßlich und sauer war. Die Karotten ergänzen dabei auch ganz wunderbar die Kartoffeln und am Ende kommt noch etwas frische Petersilie als Farbklecks mit ins Spiel. Ein leckerer und unkomplizierter „one pan dish“! Und wer sich das Ganze nun überhaupt nicht ohne Kassler vorstellen kann darf gerne auch den Speck austauschen – ich fand es so aber genau richtig.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

340g Kartoffeln, festkochend

460g mildes Weinsauerkraut

1 TL Rapsöl

Salz & Pfeffer

5-6 Pimentkörner

2 (frische) Lorbeerblätter

1 TL Kümmel

50g magere Schinkenwürfel

2 EL Rama Creme fine (7% Fett) oder Schlagsahne

4 Karotten

1 Zwiebel

#### ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel schälen und fein hacken, die Kartoffeln und Karotten schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Die Schinkenwürfel dazu geben und kurz mit anbraten. Das Sauerkraut unter fließendem Wasser in einem Sieb ausspülen und dann in die Pfanne geben. Eine Tasse Wasser, die Kartoffeln, die Karotten und, die im Mörser zerstoßenen Pimentkörner, die Lorbeerblätter und den Kümmel zufügen und alles mit geschlossenem Deckel kurz aufkochen. Mit Pfeffer und Salz würzen, und in der geschlossenen Pfanne 20 Minuten sanft köcheln lassen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zufügen.

Die Lorbeerblätter entfernen und die Creme fine oder Schlagsahne einrühren. Dann die fein gehackte Petersilie untermengen. Die Sauerkrautpfanne mit Speck und Karotten mit Pfeffer und Salz abschmecken und auf passende Teller verteilen.

Guten Appetit!



© katha-kocht!