

# 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!



© katha-kocht!

---

## 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. 2×3 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!

