

## Kassler mit Sauerkraut



## Zutaten

Zutat	Menge
Kassler	600 g
Suppengrün	1 Bund
Sauerkraut	300 g
Schinkenspeck, gewürfelt	50 g
Zwiebeln	2 St.
Kartoffel	1 St.
Pfefferkörner	5 St.
Pimentkörner	5 St.
Nelken	5 St.
Lorbeerblätter	2 St.
Liebstöckel	2 Zweige

## Zubereitung

- Kassler in Öl anbraten
- Suppengrün waschen, Sellerie schälen, alles in grobe Stücke schneiden

- Zwiebel schälen, Nelken in Zwiebel stecken
- Suppengrün, Zwiebel, Liebstöckel zum Kassler in den Topf geben
- mit 1 l Wasser auffüllen
- ca. 25-35 min kochen



- für Sauerkraut eine Zwiebel schälen und hacken
- in einem Topf Zwiebel und Schinkenspeck mit Öl anbraten
- Sauerkraut dazu geben und evtl. mit wenig Wasser aufgießen
- ca. 15 -35 min kochen (steht auf der Packung)
- Kartoffel schälen und reiben
- am Ende der Kochzeit unterrühren
- aus der Brühe vom Kasseler Béchamelsoße machen
- dazu passen Kartoffeln