

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