

Rezept Kassler mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



Zutaten für 4 Personen:

Für das Kassler benötigt ihr:	Als Beilage:
600g Kassler	800g Sauerkraut
1 Päckchen Schinkenwürfel	2 EL Senf
etwas Öl	
	1 Kg Kartoffeln
	100g Butter
	etwas Milch
	etwas Gemüsebrühe
	Muskatnuss

Zunächst unsere vorgefertigten Speckwürfel in etwas Öl kräftig anbraten und mit 800ml Wasser ablöschen.

Dann das Stück Kassler mittig in den Sud legen und das Sauerkraut ringsum verteilen.

Auf dem Kraut etwa 2EL Senf verteilen und alles bei geschlossenem Deckel eine gute Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser weich kochen. Nach der Garzeit die Kartoffeln abgießen und stampfen. Nun etwas Gemüsebrühe, frisch geriebene Muskatnuss, einen Schuss Milch sowie die Butter hinzugeben und alles mit einem Schneebesen gut verrühren.

Portionsweise Milch nachgießen bis er eine schöne Konsistenz hat anschließend abschmecken.

Als nächstes das Kassler aus dem Sauerkraut herausnehmen und auf einem Brettchen in mittelgroße Scheiben schneiden. Das Kraut mit dem übrig gebliebenen Sud vermengen und abschmecken. Je nach Schärfe darf gerne noch etwas Senf hinzugegeben werden.

Sauerkraut, Kartoffelpüree und das Kassler zusammen servieren und schmecken lassen.

Wir wünschen Guten Appetit!

