



Sauerkraut mit Kasseler und Kartoffelpüree

Zutaten (4 Portionen):

500 g Kasseler im Stück
580 ml Dose Mildessa Mildes Weinsauerkraut
250 ml Kalbsfond
100 ml Milch
25 g Butter
Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Schnittlauch
Hengstenberg Delikatess-Senf mittelscharf oder Feuer-Senf

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Heizen Sie den Backofen auf 80 °C vor. Tupfen Sie das Kasseler mit Küchenkrepp trocken. Schneiden Sie den Schnittlauch in kleine Röllchen.

Schritt 2: Kasseler und Sauerkraut im Ofen garen

Geben Sie das Sauerkraut mit dem Kalbsfond und dem Kasseler in einen Topf und erhitzen Sie es, bis das Sauerkraut köchelt. Decken Sie den Topf mit einem Deckel ab und schieben Sie ihn in den vorgeheizten Ofen. Lassen Sie das Sauerkraut bei 80 °C für 25–30 Minuten garen.

Schritt 3: Die Kartoffeln kochen

Während das Sauerkraut im Ofen gart, schälen Sie die Kartoffeln, schneiden sie in Stücke und kochen sie in gesalzenem Wasser. Sind die Kartoffeln gar, gießen Sie sie ab und stellen sie zur Seite.

Schritt 4: Das Kartoffelpüree zubereiten

Erwärmen Sie in einem kleinen Topf Milch und Butter. Fügen Sie die gegarten Kartoffeln hinzu und pürieren sie, indem Sie sie zunächst kräftig stampfen und dann gut durchrühren. Bloß nicht den Pürierstab benutzen! Würzen Sie nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.



Schritt 5: Der letzte Schliff

Schneiden Sie das Kasselerfleisch in fingerdicke Scheiben. Zum Servieren richten Sie Kartoffelpüree, Sauerkraut und Kasseler mit etwas Senf auf dem Teller an. Streuen Sie den Schnittlauch über das Kartoffelpüree.

Nährwerte pro Portion:

1821 kJ / 435 kcal / Eiweiß 35 g / Kohlenhydrate 23 g / Fett 21