



Kasseler

MIT SAUERKRAUT UND PÜREE

Für 4 Portionen

ZUTATEN

Kartoffelpüree

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 300 ml lauwarme Milch
- 2 EL Butter
- Pfeffer
- Muskatnuss

Kasseler und Kraut

- 4 Scheiben Kasseler (à ca. 180 g)
- 1 Dose (580 g) Sauerkraut
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Nelken
- 5 Wacholderbeeren
- 1 mittelgroße, mehligkochende Kartoffel
- Salz, Pfeffer
- 1 Prise Zucker

WOCHEN-HIGHLIGHT

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Dann in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen, abschütten und leicht ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken oder stampfen und anschließend mit warmer Milch und Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Kasseler waschen und trocken tupfen. Das Sauerkraut etwas lockern. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.

In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin andünsten. Sauerkraut, Lorbeerblatt, Nelken und Wacholderbeeren zugeben.

Ggf. noch etwas Wasser zugießen. Aufkochen und abgedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten kochen.

Die Kasseler Scheiben darauflegen und ca. 10 Minuten heiß werden lassen. Nach Ende der Garzeit das Sauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Das Kasseler mit dem Sauerkraut und dem Püree anrichten.