

Kochen mit Klaus

Kasseler-Sauerkraut-Pfanne

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 500 g Sauerkraut, 2 TL Gemüsebrühe, 2 TL Kümmel, 1 Lorbeerblatt,
- 1 EL Bratensaft, 150 ml Apfelsaft, Maggi, flüssig. Süßstoff, 1 Zwiebel,
- 2 Knobizehen, 125 g Schinkenwürfel, 650 g geräuchertes Kasseler,
- Pfeffer, 2 EL TK-Petersilie

Zubereitung:

1. Am Vortag Kraut mit 200 ml Wasser, Brühe, Bratensaft, Lorbeerblatt, Kümmel u. Apfelsaft kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Maggi u. flüssigem Süßstoff abschmecken.



2. Kasseler in Würfel schneiden. Zwiebel u. Knobizehen abziehen, fein würfeln.



3. Schinkenwürfel in heißem Öl anbraten, Kasseler mitbraten. Zwiebeln zugeben, glasig braten u. pfeffern. Sauerkraut unterheben u. erwärmen. Petersilie unterrühren.



Tipp des Chaoten:

Dazu selbstgemachtes Kartoffelpüree reichen.



Erstellt von Klaus am 25.09.2013