

Sauerkraut mit Kasseler

Zutaten:

2 Gläser oder Tüten Sauerkraut
4 Kochwürste
1 Stück Kasseler, mit oder ohne Knochen
1 Suppenbund (Wurzeln, Porree, Sellerie, Petersilie)
6 Lorbeerblätter
10 Wacholderbeeren
Kartoffeln
ggf. Essig, Zucker, Soßenbinder, Senf

Zubereitung:

Kasseler im Topf mit Wasser bedecken und zusammen mit dem kleingeschnittenen Suppenbund kochen bis das Fleisch durch ist (bei einem Kilo Kasseler ca. 1 Stunde).

Sauerkraut in einen Topf geben, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren dazu, Kochwürste mit einem Messer mehrfach einstechen und zum Kraut geben. Jetzt mit der Brühe von dem Kasseler aufgießen bis alles bedeckt ist und zum kochen bringen, evtl zwischendurch wieder mit Brühe auffüllen und reduzieren lassen. Das alles so ca. 30 Minuten. Würste rausnehmen, Sauerkraut nach Belieben mit Essig (oder falls zu sauer mit etwas Zucker) abschmecken, und evtl. mit etwas Soßenbinder andicken.

Kasseler vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Alles zusammen servieren. Dazu passen Salzkartoffeln, und Senf zu dem Fleisch. Guten Appetit!

Tipp: Die übrige Brühe aufbewahren (einfrieren), und als Grundlage für z.B. Eintöpfe wiederverwenden.



