

HEIMATKÜCHE

Kasseler mit Sauerkraut-Rezept

....ein deftiges Gericht aus der deutschen Küche



Rezept Kasseler mit Sauerkraut für 4 Personen

- 800 g geräuchertes Kasseler
- 1 Zwiebel
- 800 g Sauerkraut aus dem Fass
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Wacholderbeeren zerdrückt
- 250 ml Apfelwein
- 2 mittelgroße Äpfel
- 4 EL Rapsöl
- Pfeffer
- Salz

-
1. Das Kasseler in größere Würfel schneiden
 2. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden

3. Das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Kasseler anbraten
4. Dann Sauerkraut, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren dazu geben und kurz mitbraten
5. Mit dem Apfelwein ablöschen, aufkochen, Deckel auflegen und auf kleiner Hitze 15 Min. köcheln lassen
6. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden
7. Die Apfelwürfel in den Topf geben, salzen und pfeffern und noch ca. 15 Min. fertig köcheln lassen

♥ Guten Appetit ♥