

# Sauerkraut mit Kartoffelstampf und Kasseler

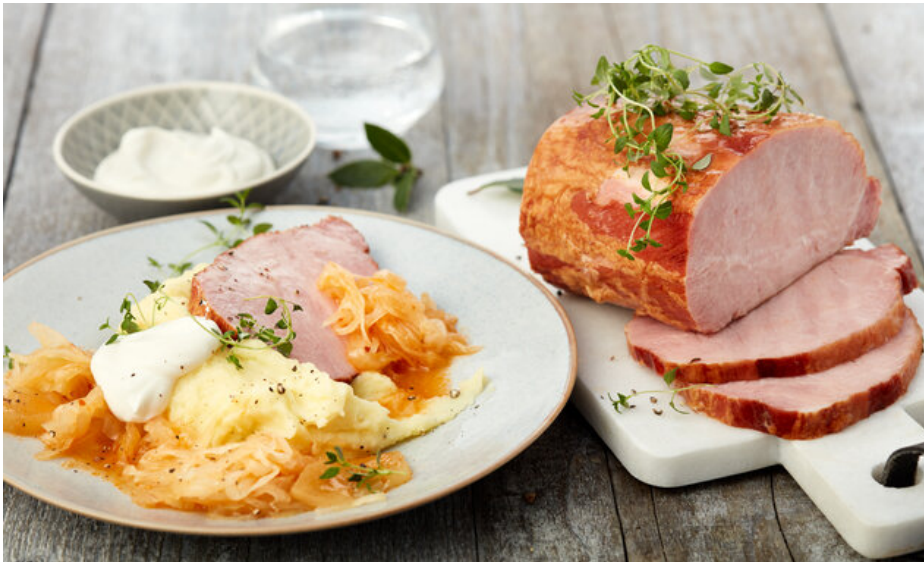
Ein klassisches Gericht Sauerkraut mit Kasseler Braten und Kartoffelpüree.

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Sauerkraut:

1 Apfel  
1 Zwiebel  
5 Wacholderbeeren  
2 Lorbeerblätter  
5 Pimentkörner  
etwa 4 EL Speiseöl  
3 EL Ahornsirup  
750 g Sauerkraut (Abtropfgew.)  
1 EL Tomatenmark  
100 ml Apfelsaft  
1 Msp. Chiliflocken  
250 ml Gemüsebrühe  
Salz

### Außerdem:

750 g Kasseler (Kasselerlachse)  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

### Kartoffelstampf:

1 kg mehligkochende Kartoffeln  
Salz  
etwa 150 ml Milch  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
100 g Butter  
Muskatnuss

## 1 Vorbereiten:

Apfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Wacholderbeeren mit dem Messerrücken andrücken. Als Gewürzsäckchen einen Kaffee- oder Teepapierfilter mit Wacholderbeeren, Lorbeerblättern, Pimentkörnern füllen und mit Küchengarn verschließen.

## 2 Sauerkraut:

Speiseöl in einem großen Topf erhitzen. Apfelscheiben, Zwiebelstreifen und Ahornsirup dazugeben, leicht karamellisieren. Sauerkraut und Tomatenmark dazugeben unter Rühren kurz andünsten. Apfelsaft, Brühe, Chiliflocken und Gewürzsäckchen und das Stück Kasseler hinzufügen und bei schwacher Hitze etwa 45 Min. mit Deckel dünsten.

## 3 Das Sauerkraut evtl. mit Salz abschmecken und das Gewürzsäckchen entfernen.



④ **Kartoffelstampf:**

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einen Topf geben. 2 TL Salz hinzugeben, mit Wasser knapp bedecken und zum Kochen bringen. Kartoffeln mit Deckel in etwa 25 Min. bei mittlerer Hitze gar kochen. Dann abgießen, sofort durch die Kartoffelpresse geben oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch erhitzen.

⑤ Milch, Crème fraîche und Butter mit einem Schneebesen oder Kochlöffel nach und nach unter die Kartoffelmasse rühren (je nach Beschaffenheit der Kartoffeln kann die Milchmenge etwas variieren). Das Püree bei schwacher Hitze so lange mit dem Schneebesen rühren, bis eine einheitlich lockere Masse entsteht. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken. **Wichtig:** Die Kartoffeln nicht mit einem Mix- oder Pürierstab pürieren, der Brei wird sonst zäh.

⑥ Sauerkraut, Kartoffelstampf und Kasslerscheiben anrichten. Mit einem Klecks Crème fraîche und nach Belieben einem Thymianzweig garnieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Aus dem Sauerkraut, Kasseler und dem Kartoffelstampf können Sie auch einen **Auflauf** zubereiten: Kasseler in Würfel schneiden, mit dem Sauerkraut in eine Auflaufform (Inhalt etwa 1,5 l) schichten, Kartoffelstampf daraufgeben und mit 100 g geriebenen Käse bestreuen. Auflauf bei Ober-/Unterhitze etwa 180°C, unteres Drittel etwa 45 Min. backen.
- Aus übrig gebliebenem Sauerkraut können Sie prima die [Sauerkraut-Päckchen mit Speck](#) zubereiten.

