

„Kassler mit Kartoffelstampf und Sauerkraut“

Er Einkaufszettel:

Fleisch:

10 Kg Kassler ohne Knochen

Kartoffelstampf:

200g Butter

1Liter Milch

12,5 Kg Kartoffel

Muskatnuss gemahlen

Salz / Pfeffer

Sauerkraut:

10 große Dosen Sauerkraut

250g Schinkenwürfel

500g Zwiebeln

150g Schweineschmalz

Salz / Pfeffer / Zucker

20 Wacholderbeeren

5 Lorbeerblätter

1 l Gemüsebrühe instant

Schmorzwiebeln:

3,5 Kg Zwiebeln

1l Fleischbrühe instant

750ml Rotwein lieblich

2 EL Rübenkraut

1 Tube Tomatenmark

Salz / Pfeffer / Paprika rosenscharf

Die Zubereitung:

Sauerkraut:

Sauerkraut abschütten und abtropfen. 500g Zwiebeln feinwürfeln.

Zwiebeln zusammen mit dem Speck in einer Pfanne im Schmalz anbraten.

Sauerkraut, Speck und Zwiebeln in eine Auflaufform oder Topf geben. 1l Gemüsebrühe dazu geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker, 5 Lorbeerblätter, Piment und 20 Wacholderbeeren würzen / abschmecken und verrühren.



Kassler am Stück ohne Knochen auf das Sauerkraut legen.

Das Ganze im Topf 3 Std. köcheln lassen. Im Ofen in der Auflaufform ebenfalls 3 Std. bei 120 Grad zugedeckt köcheln lassen, ggf. mit Gemüsebrühe auffüllen.

Kartoffeln schälen, abwaschen, vierteln und in einen Topf mit Wasser geben, salzen und ca. 30min kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

Kartoffeln abschütten und zurück in den Topf geben. 1l Milch, 200g Butter mit den Kartoffeln vermengen und stapfen. Je nach Belieben mit Milch auffüllen sodass die gewünschte Konsistenz entsteht. Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss gerieben würzen / abschmecken.



3,5 KG Zwiebeln würfeln, in Schmalz, in einem Topf anrösten, 1 Tube Tomatenmark hinzugeben und gut verrühren, mit Rotwein ablöschen und mit 2l Fleischbrühe hinzugeben und auf kleiner Stufe köcheln lassen und reduzieren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf, ein wenig Rübenkraut abschmecken ggf. kurz vor dem Servieren mit Soßenbinder andicken.

