

Kasselerbraten mit Soße, Sauerkraut, Kartoffelbrei

Für 4 Portionen

1 kg Kasseler	Butterschmalz	4 Zwiebeln
500 ml Malzbier	500 ml Rinderbrühe	1 TL Brühe, gekörnte
Salz und Pfeffer	2 Beutel Sauerkraut	16 Kartoffeln
1 Scheibe Butter, 3-4 mm	Milch	

Kasseler waschen und trocken tupfen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

Das Stück Kasseler in einer Schmorpfanne in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, bis es eine schöne Farbe hat. Herausnehmen und kurz zur Seite stellen.

Die Zwiebelringe in der gleichen Pfanne braten bis sie Farbe genommen haben. Dann das Stück Kasseler wieder dazu geben und eine Flasche Malzbier und die Brühe angießen und aufkochen lassen. 1 TL gekörnte Brühe dazu geben und mit Deckel ca. 2 Stunden schmoren. Ab und zu wenden.

Etwa 40 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit kaltem Wasser aufstellen. Wenn das Wasser kocht, 1 - 2 TL Salz dazu geben und die Kartoffeln in 15 - 20 Minuten weich kochen.

Etwa 30 Minuten vor Ende der Garzeit das Sauerkraut in etwas gekörnter Brühe (Kraut sollte gerade so mit Brühe bedeckt sein) aufstellen, aufkochen und dann 20 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen (individuelle Angaben des verwendeten Krauts beachten).

Kurz bevor die Kartoffeln und das Kraut fertig sind, das Kasseler herausnehmen und bei 80 °C im Backofen warm stellen.

Die Soße wegen der Zwiebelringe passieren oder einfach mit dem Stabmixer pürieren, aufkochen lassen und falls nötig mit etwas Salz und Pfeffer, evtl. noch etwas gekörnter Brühe abschmecken.

Meistens ist das aber nicht mehr nötig, da die Soße schon genug Geschmack hat. Dann noch auf die gewünschte Konsistenz eindicken.

Wenn die Kartoffeln gar sind, das Wasser abgießen und die Kartoffeln mit einem Handmixer etwas zerdrücken, dann die Butter dazu geben und auf kleiner Stufe mit dem Mixer verrühren. Etwas heiße Milch dazu geben bis der Kartoffelbrei die gewünschte Konsistenz hat.

Das Kasseler aufschneiden und mit der Soße, dem Sauerkraut und dem Kartoffelpüree servieren.

NN am 20. September 2024