



Kassler mit Sauerkraut und Kartoffel

Zutaten (für 1 Portion):

250 g Sauerkraut

150 g Kassler

100 g Kartoffel

1 kl. Zwiebel

2 EL Mehl

1 EL Senf

2 Lorbeerblätter

400 ml Wasser

Salz, Pfeffer

Das Kassler und die Kartoffeln in Streifen schneiden, den Apfel reiben und die Zwiebel in halbe Scheiben schneiden. Nun alles in einem Topf in Butter anbraten und das Mehl unter Rühren dazu geben.

Oben darauf kommt nun das Sauerkraut, der geriebene Apfel und das Wasser.

Alles gut verrühren und die Lorblätter sowie den Senf dazu geben.

Mit Deckel nun ca. 40 Minuten kochen lassen und anrichten.