

Kategorie

Fleisch

Titel

Sauerkraut mit Kassler

Zutaten

1 große Dose Sauerkraut

1 kg Kassler mit Knochen
(mager oder Nacken)

1 Zwiebel

Rapsöl zum Anbraten

0,75 l Multivitaminsaft (nicht Diät)

Zubereitung

Kassler von allen Seiten anbraten. Zwiebel würfeln, zufügen, mit anbraten. Sauerkraut und Saft dazu geben. 1 Stunde zugedeckt, danach im offenen Topf weiter kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verkocht ist. Muss nicht gewürzt werden.

Dazu passt Kartoffelbrei.