



# Kasseler mit Choucroute elsässischem Rahmsauerkraut, Trauben und Mini-Klößen



Zeit gesamt  
30min

Zubereitungszeit  
30min

Schwierigkeit  
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

Salz

Kasseler, am Stück 600 g

Zwiebeln, gelb 1 St.

Sauerkraut 500 g

Petersilie, frisch 15 g

Weintrauben, hell 200 g

Öl 1 EL

Schlagsahne 100 g

Zucker

Mini Kartoffelklöße 800 g

Butter 2 EL

Pfeffer, schwarz gemahlen

## Zubereitung



Küchenutensilien

großer Topf, mittlere Pfanne, Schöpfkelle

1. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Kasselerstücke abwaschen, trocken tupfen. Zwiebel halbieren, schälen und klein würfeln. Sauerkraut in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Trauben waschen und halbieren.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebelwürfel darin ca. 2–3 Min. farblos anschwitzen. Sauerkraut zugeben und ca. 1 Min. mitbraten. Mit Sahne ablöschen und mit Salz und Zucker würzen. Temperatur auf niedrige Stufe reduzieren, Kasselerstücke auf das Sauerkraut setzen und alles zugedeckt ca. 15 Min. durchziehen lassen.
3. Inzwischen die Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 12 Min. gar ziehen lassen. Fertige Klöße mit einem Schaumlöffel entnehmen, kurz abtropfen lassen und auf einem großen Teller beiseitestellen. Wasser abgießen. Im gleichen Topf Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und die Klöße darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 1–2 Min. goldbraun anbraten.
4. Petersilie und Trauben unter das Sauerkraut mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kasseler mit Rahmsauerkraut und Klößen auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	667 kcal
Kohlenhydrate	103 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	12 g