Kasseler mit Sauerkraut und Schupfnudeln

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	2 St.
Sonnenblumenöl	4 EL
Sauerkraut	400 g
Weißwein, trocken	75 ml
Gemüsebrühe	300 ml
Salz	
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Zucker	2 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Kümmel, ganz	1 g
Kasseler, am Stück	600 g
Butter	4 EL
Schupfnudeln	600 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, mittlere Pfanne

1. Zwiebeln halbieren, schälen und würfeln. In einem Topf 2 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebelwürfel darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Sauerkraut zufügen und anschmoren. Mit Wein und Brühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Lorbeer und Kümmel würzen und zugedeckt ca. 30 Min. kräftig schmoren. Regelmäßig umrühren und wenn nötig mehr Brühe angießen.

2. Kasseler waschen, trocken tupfen und in 4 Scheiben schneiden. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Kassler darin ca. 3–4 Min. anbraten. Anschließend zum Sauerkraut geben.

3. Inzwischen in der Pfanne erneut 1 EL Öl und 2 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und die Schupfnudeln ca. 7–8 Min. darin goldgelb braten.

4. Sauerkraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schupfnudeln mit Sauerkraut und Kasseler auf Teller anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	642 kcal
Kohlenhydrate	74 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	21 g