

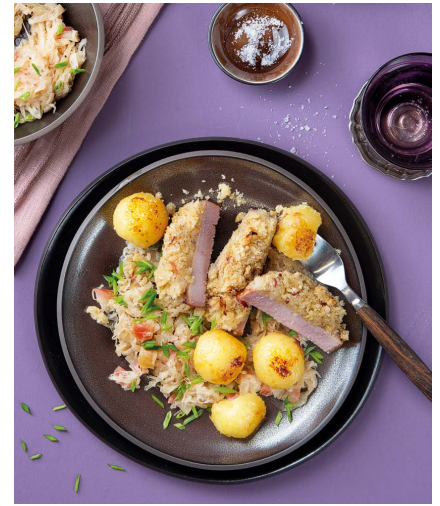


# Kassler mit Apfelkruste, Rahmsauerkraut und Klößen

Zeit gesamt  
35min

Zubereitungszeit  
35min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Öl	3 EL
Zucker	1 TL
Sauerkraut	500 g
Schlagsahne	200 g
Salz	
Mini Kartoffelklöße	800 g
Butter	3 EL
Paniermehl	100 g
Pfeffer, schwarz	
Kassler, am Stück	600 g

## Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Schaumlöffel

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und zwei Viertel grob in kleine Würfel schneiden. Die restlichen zwei Viertel grob raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.
2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Apfelwürfel mit Zucker ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Sauerkraut zugeben, mit Sahne auffüllen und auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.
3. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen, das Wasser darf dabei nicht kochen.
4. In einer Schüssel 2 EL weiche Butter, Paniermehl und Apfelraspel miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Kassler waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.
5. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Kasslersteaks darin rundherum ca. 2 Min. anbraten, auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter-Apfel-Masse gleichmäßig auf den Steaks verteilen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 5 Min. backen. Pfanne nicht säubern.
6. Fertige Knödel mit einem Schaumlöffel entnehmen und in einem Sieb kurz abtropfen

lassen. Im Bratensatz der Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Knödel darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 3 Min. goldbraun anbraten.

7. Rahmsauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kasslersteaks mit Apfelkruste aus dem Ofen nehmen, mit Rahmsauerkraut und Klößen auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	837 kcal		
Kohlenhydrate	118 g	Ballaststoffe	6 g
Eiweiß	41 g	Fette	23 g