Kassler mit Kartoffelpüree und Sauerkraut

Zeit gesamt 55min

Zubereitungszeit 15min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, festkochend	750 g
Sauerkraut	800 g
Rinderbrühe	1 L
Wacholderbeeren	1 TL
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Kümmel	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Salz	
Kasseler, am Stück	600 g
Milch	200 ml
Butter	30 g
Muskatnuss, gemahlen	
Röstzwiebeln	1 EL
Petersilie, frisch	10 g

Zubereitung

Küchenutensilien

SILVERCREST Monsieur Cuisine (Connect und Smart)

1. Die Kartoffeln schälen, waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in den Kocheinsatz legen.

2. Das Sauerkraut gut abtropfen lassen und leicht ausdrücken.

3. 1 Liter heiße Rinderbrühe in den Mixbehälter füllen, den Kocheinsatz mit den Kartoffeln einhängen, den tiefen Dampfgaraufsatz aufsetzen und das mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Kümmel und je 1 Prise Pfeffer und Salz vermischte Sauerkraut aufgelockert hineingeben. Dabei darauf achten, dass einige Lüftungsschlitze frei bleiben.

4. Den Dampfgaraufsatz verschließen und alles mit der Dampfgar-Taste/10 Minuten garen.

5. Anschließend den Deckel vom Dampfgaraufsatz vorsichtig entfernen, das Kassler auf dem Sauerkraut verteilen und alles erneut 25 Minuten/Stufe 1/120 °C garen.

6. Den Dampfgaraufsatz abnehmen und verschlossen beiseitestellen. Den Kocheinsatz mit den Kartoffeln entnehmen, den Mixbehälter leeren und ausspülen.

7. Die zimmerwarme Milch in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher 5 Minuten/Stufe 1/95 °C erhitzen.

8. Kartoffeln, Butter, je 1 Prise Muskat, Pfeffer und Salz hinzufügen und die Kartoffeln mit eingesetztem Messbecher 30 Sekunden/Stufe 3 pürieren. Bei Bedarf etwas mehr Milch hinzufügen. Die Röstzwiebeln hinzugeben und mit eingesetztem Messbecher 10 Sekunden/Stufe 2 unterrühren.

9. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken.

10. Das Lorbeerblatt aus dem Sauerkraut entfernen. Kassler mit Sauerkraut und Püree anrichten und mit Petersilie bestreut servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Wer das Püree würziger mag, mischt 375 g Kartoffeln mit 375 g Sellerie. Außerdem können Sie auch zur Hälfte Kürbiswürfel verwenden. Ansonsten wie oben beschrieben weiter verfahren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	404 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	34 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	10 g