

Kassler mit Sauerkraut aus dem Dutch Oven



1 kg Kassler
600 g Sauerkraut
200 g Paprikawurst (alternativ Speck Knacker)
1 EL Kümmel
1 TL Pfefferkörner
2 Ta. Apfelsaft
4 Stk. Lorbeerblatt
2 EL Schweineschmalz
500 g Kartoffeln

- 2 Schweineschmalz in den Dopf, ordentlich einhitzen und die Wurst / Speck / Knacker anbraten
- 3 Sauerkraut, Lorbeer, Pfeffer, Kümmel, Apfelsaft und Sauerkraut rein, Deckel drauf. 14 oben, 7 unten
- 4 Nach ca, 1 Stunde das Fleisch wenden, wer einen Dutch Oven hat, der groß genug ist: Kartoffeln mit rein
- 5 Nach insgesamt 2 Stunden ist es fertig. Einfach nur lecker und zart