

Eintopf mit Kassler, Sauerkraut und Roter Beete

Vielleicht müssen Sie das Kassler bei Ihrem Metzger extra bestellen – das gepökelte Schweinefleisch vom Rücken ist immer auch geräuchert und dadurch schneller gar als unbehandeltes Fleisch. Deshalb ist es gut geeignet für einen schnellen Eintopf. Wer es besonders eilig hat, kann allerdings notfalls auch gekochten Schinken nehmen... Der Eintopf sieht toll aus und schmeckt super.



Für vier bis sechs Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Schweineschmalz (oder Öl)
- 500 g Sauerkraut
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Kümmel
- 1 TL Piment
- Salz
- Pfeffer
- ½ l Wasser (oder Apfelsaft, passt bestens zu Sauerkraut)
- 1 Paket gekochte Rote Bete (4 Stück)
- 300 g Kassler (in halbzentimeter dünnen Scheiben)
- 150 g griechischer Joghurt (oder saure Sahne)
- 1 EL in Salz fermentierter grüner Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

Zubereitung:

- Die Zwiebel in feine Ringe oder Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken und in heißem Schmalz (oder Öl) in einem ausreichend großen Suppentopf weich dünsten.
- Das Sauerkraut zerzupfen und erst zufügen, wenn die Zwiebel weich ist – die Säure stoppt sonst den Garprozess und die nicht ausreichend weiche Zwiebel bleibt hart.
- Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Kümmel und Pimentkörner zufügen. Salzen (sparsam – Kraut und Kassler liefern bereits ausreichend Salz) und pfeffern. Wasser (oder Apfelsaft) angießen. Zugedeckt etwa zehn Minuten leise köcheln lassen.

- Unterdessen die Rote Bete (gibt es sehr praktisch bereits vorgegart und vakuumverpackt in der Gemüseabteilung) in Scheiben und diese in Würfel schneiden und das Gleiche mit dem Kassler wiederholen.
- Rote Bete und Kassler unter das Kraut mischen. Alles nochmal miteinander etwa 5 Minuten leise schmurgeln lassen. Zum Schluss die salzfermentierten Pfefferkörner einrühren.
- Den Rote-Bete-Topf in tiefe Teller verteilen, jeweils darauf einen dicken Klecks griechischen Joghurt (10%) oder saure Sahne setzen und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Beilage: frisches Weiß- oder Bauernbrot.

Getränk: ein herzhafter Riesling oder auch ein Glas Bier.

Tipp: Salzfermentierte grüne Pfefferbeeren sind nicht mehr grün. Sie werden bei diesem Reifeprozess schwarz, aber sie behalten ihren frischen Geschmack.