

Vorkoster | Sauerkraut mit Kassler und Kräuter-Limonade

Zutaten:

- 300 g ungekochtes Sauerkraut
- 2 Stücke Kassler
- ¼ Liter Kräuter-Limonade
- ¼ Ananas
- 1 Zwiebel
- Rapsöl
- 3 Lorbeerblätter
- Thymian
- 3 Wacholderbeeren
- 1 Prise Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel würfeln und in einem guten Schuss Rapsöl leicht anschwitzen. Die geschälte Ananas würfeln, mit in den Topf geben und kurz anschwitzen. Eine kleine Prise Salz, ein Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfeffer dazugeben. Das rohe Sauerkraut hinzufügen und das Kassler darauf platzieren. Ein Strauß Thymian auf das Fleisch legen.

Mit ¼ Liter Kräuter-Limonade ablöschen und 1 Stunde mit geschlossenem Deckel kochen lassen.

Thymian entfernen und das Sauerkraut mit dem Fleisch anrichten.

Rezept: Björn Freitag

Quelle: Der Vorkoster vom 20.09.2013