

Städte der Gemüse

Teerdich mit Kasseler

Zutaten

1000 Gramm Kasselerkamm, 2 Zwiebeln, 2 EL Schmalz, 500 g Kartoffeln, 200 g Sauerkraut, 1 Zwiebel, 1 Tasse Brühe, 1 Lorbeerblatt, 2 Wachholderbeeren, 1 Nelke, Salz, Muskat, Butter

Zubereitung

Da Kasseler gepökelt ist, brauchen wir das Fleisch nicht zu salzen. Das Fleisch in Schmalz anbraten, damit sich Röstaromen bilden können, nach 5 bis 10 Minuten gebe ich 2 Zwiebeln (geviertelt) dazu.

Jetzt wird der Braten mit Wasser abgelöscht, und bei 180°C 1 Std. gegart.

Das Sauerkraut unter fließendem Wasser abwaschen, die Zwiebel schälen, würfeln und in Schmalz andünsten. Sauerkraut, Lorbeer, Nelken und Wachholderbeeren dazugeben und mit 1 Tasse Brühe auffüllen. Zugedeckt auf kleiner Flamme etwa 15 Minuten kochen lassen.

Die Kartoffeln schälen und als Salzkartoffel kochen. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Kochwasser abschütten und die Kartoffeln in diesem Topf zerstampfen.

Mit etwas Salz, Muskat und Butter abschmecken. Sauerkraut hinzu geben und gut miteinander verrühren. Wenn die Masse zu trocken ist kann man noch etwas Brühe hinzu geben.