Kasseler mit Apfelkruste, Rahmsauerkraut und Klößen

Zeit gesamt 35min

Zubereitungszeit 35min

Schwierigkeit Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	1 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Öl	3 EL
Zucker	1 TL
Sauerkraut	500 g
Schlagsahne	200 g
Salz	
Mini Kartoffelklöße	400 g
Mini Semmelknödel	400 g
Butter	3 EL
Paniermehl	100 g
Pfeffer, schwarz	
Kasseler, am Stück	600 g

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, großer Topf mit Deckel, Backblech mit Backpapier, Schaumlöffel

1. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und zwei Viertel grob in kleine Würfel schneiden. Die restlichen zwei Viertel grob raspeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Ringe schneiden.

2. In einem Topf 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Apfelwürfel mit Zucker ca. 3 Min. goldbraun anbraten. Sauerkraut zugeben, mit Sahne auffüllen und auf mittlerer Stufe ca. 15 Min. köcheln.

3. In einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen, das Wasser darf dabei nicht kochen.

4. In einer Schüssel 2 EL weiche Butter, Paniermehl und Apfelraspel miteinander vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen. Kasseler waschen, trocken tupfen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

5. In einer Pfanne 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen. Kasselersteaks darin rundherum ca. 2 Min. anbraten, auf ein Backblech geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Butter-Apfel-Masse gleichmäßig auf den Steaks verteilen und im Ofen auf der obersten Schiene ca. 5 Min. backen. Pfanne nicht säubern.

6. Fertige Knödel mit einem Schaumlöffel entnehmen und in einem Sieb kurz abtropfen lassen. Im Bratensatz der Pfanne 1 EL Butter und 1 EL Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und die Knödel darin unter gelegentlichem Schwenken ca. 3 Min. goldbraun anbraten.

7. Rahmsauerkraut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Kasselersteaks mit Apfelkruste aus dem Ofen nehmen, mit Rahmsauerkraut und Klößen auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	817 kcal
Kohlenhydrate	106 g
Eiweiß	44 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	25 g