

Kassler Rippchen mit Sauerkraut



Zutaten für 3 Personen:

3 Kassler Stielkoteletts
1 EL Butterschmalz

Sauerkraut auf Mayas Art:

1 mittlere Dose mildes Sauerkraut oder Kraut vom Metzger

1 Wammerl
1 säuerlicher Apfel
1 kleine Zwiebel
1 Nelke

4 Wacholderbeeren
8 Pfefferkörner, Salz

Kartoffelbrei:

6 mittlere Kartoffeln
Vollmilch

Salz
eine Ecke Butter
eine Prise Muskat

Kassler auf jeder Seite 3-4 Minuten (je nach Dicke) in Butterschmalz in beschichteter Pfanne braten.

Sauerkraut:

1. Sauerkraut mit etwas Wasser oder Brühe in Topf geben.

2. Geräuchertes, gegartes Wammerl, ein wenig Salz, schwarze Pfefferkörner, 4 Wacholderbeeren, ein in Stücke geschnittener säuerlicher Apfel, eine mit einer kleinen Nelke gespickte, kleine ganze Zwiebel zugeben.

3. Aufkochen und mindestens 60 Minuten weiterköcheln lassen.

Kartoffelbrei:

1. 6 mittlere Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. 20-25 Minuten kochen, je nach Größe. Wasser abgießen.

2. Milch zugeben (Kartoffeln sollen halb bedeckt sein) und erwärmen. Topf vom Herd nehmen. Kartoffeln in der Milch mit einer Gabel zerdrücken. 1 Prise Salz zugeben, eine Ecke Butter, Muskat.

3. Mit einem Kartoffelstampfer auf die gewünschte Konsistenz bringen, nicht mixen.

Hinweise:

Kassler Stielkoteletts beim Metzger kaufen.

Als weitere Beilage neben dem (unvermeidlichen) Sauerkraut auch einmal Fingernudeln (Schupfnudeln) statt Kartoffelbrei nehmen, wie abgebildet.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch, bayerisch

Rezept: Kerstin, Foto: Walter Stand 12.01.2024