

Motto: „Lecker vom Land“ – Sauerkraut, Kartoffeln, Kümmel

Rezept von Michael Stephan und Michaela Stephan

Mittwoch, den 21.11.2018

Krautburger an Pulled Kassler mit Kümmeldipp

Rezept für 6 Personen

Zutaten

Für das Pulled Kassler

1200g Kassler am Stück
ca. 2l Gemüsefond oder Gemüsebrühe

Für die Kartoffelpuffer

12 mittelgroße Kartoffeln
2 Eier
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Koblauch
Muskatnuss
Frühlingszwiebeln
Rapsöl

Für das Sauerkraut

600g Sauerkraut
Butter
Zucker
Zwiebeln
125g Katenschinken
250ml Creme Fraiche
ca. 2l Gemüsefond oder Gemüsebrühe
350 ml Weißwein (Riesling)

Für den Kümmeldipp

Creme Fraiche
Rapsöl
100 g Mehl
4 TL mittelscharfer Senf
Salz
Pfeffer
Honig

Zubereitung

1. Pulled Kassler mit Gemüsebrühe in einem großen Topf für ca. 2,5 bis 3 Stunden kochen.
2. Ggf. immer mal wieder etwas mit Gemüsebrühe auffüllen. Der richtige Gargrad ist erreicht, wenn sich das Fleisch leicht mit einer Gabel einstechen und zerteilen lässt.
3. Das Fleisch im Anschluss aus dem Topf nehmen und zwei Gabeln zerteilen, nicht zerschneiden. Die gezupften Fleischfasern zurück in die Gemüsebrühe geben und das Ganze für ca. 30min durchziehen lassen.
4. Anschließend das Fleisch zum Abtropfen in ein Sieb geben und im Backofen bei ca. 60 Grad bis zum Anrichten ruhen lassen.
5. Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Zum Entwässern etwas salzen und für 10 min ziehen lassen. Danach die Kartoffelmaße auspressen.
6. Aus den geriebenen Kartoffeln, den 2 Eiern, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss eine Maße anrühren und nach Belieben mit Frühlingszwiebeln verfeinern.
7. Gewünschte Puffergröße in Rapsöl kross ausbacken. Goldgelbe Puffer aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier auslegen, um den Puffern das überschüssige Fett zu entnehmen. Ein Warmhalten der Puffer im Backofen ist zu vermeiden.
8. Sauerkraut waschen und abtropfen lassen. Zwiebeln und Katenschinken mit einem Stück Butter und etwas Zucker in einem Topf anbraten.
9. Das Sauerkraut hinzugeben und nach kurzem Anbraten mit dem Weißwein ablöschen. Das Ganze für ca. 1 Stunde kochen.
10. Während des Kochens hin und wieder umrühren und ggf. etwas Gemüsebrühe des Kasslers hinzugeben. Kurz vor dem Anrichten die Creme Fraiche unter das Sauerkraut heben.
11. Für den Kümmeldipp Kümmel in einem Topf mit etwas Öl anrösten. Aus Wasser und Mehl eine Mehlschwitze anrühren und hinzugeben. Das Dipp nun mit Senf, Salz, Pfeffer und etwas Honig nach Belieben abschmecken und kochen bis es eine steife Konsistenz hat. Abkühlen lassen.
12. Die Kartoffelpuffer auf gewünschte Größe kreisrund ausstechen. Jeweils 2 Puffer auf einem Teller mit etwas Kraut dazwischen platzieren. Den Pulled Kassler im Halbkreis hinter dem Pufferburger drapieren. Zu guter Letzt kann das Kümmeldipp auf dem oberen Kartoffelpuffer oder im Vordergrund des Tellers angerichtet werden.