

MARLEY SPOON



Kassler auf Apfel-Sauerkraut

dazu gebratene Schupfnudeln und Senf



20-30Min.



2 Personen

Kassler ist aus der deutschen Küche nicht wegzudenken. Natürlich wird er auch bei uns unbedingt mit einem köstlichen Sauerkraut serviert, das mit Apfel und Zwiebel verfeinert wird. Dazu gibt es gebratene Schupfnudeln und Senf.

Was du von uns bekommst

- 1 Packung Kasslerlachs
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- 1 Packung Sauerkraut
- 500g Schupfnudeln^{1,3,9}
- 10g frische Petersilie
- 2 Päckchen mittelscharfer Senf¹⁰

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- große Pfanne mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sellerie (9), Senf (10).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 798.0kcal, Fett 25.1g, Eiweiß 40.7g, Kohlenhydrate 94.4g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Den **Apfel** vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden.



2. Zwiebeln braten

Die **Zwiebeln** und die **Äpfel** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 2-3Min. farblos anschwitzen. Mit 100 ml Wasser ablöschen und kurz aufkochen lassen.



3. Sauerkraut garen

Die **1/2 des Sauerkrauts** zu den **Zwiebeln** und **Äpfeln** hinzugeben und alles bei mittlerer Hitze ca. 10Min. abgedeckt köcheln lassen. Das **Sauerkraut** mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Wer mag, kann auch das ganze **Sauerkraut** verwenden.



4. Petersilie hacken

Die **Petersilienblätter** von den Stängeln zupfen und fein hacken.



5. Kassler erhitzen

Den **Kassler** auf das **Sauerkraut** legen und abgedeckt bei niedriger Hitze ca. 5-8Min. erwärmen.



6. Schupfnudeln braten

Inzwischen in einer weiteren mittleren Pfanne die **Schupfnudeln** mit 1-2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 5-7Min. goldbraun anbraten. Die **Petersilie** unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das **Sauerkraut** nach Wunsch erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Schupfnudeln** und dem **Kassler** anrichten. Den **Senf** dazu servieren.