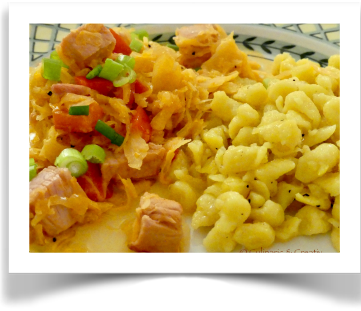


Kasseler-Gulasch mit Spätzle und Kraut



Zutaten:

für 4 Personen

- 2 Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- 4 Scheiben Kasselerkotelett
- 3 EL Butterschmalz
- 1 Dose Weinsauerkraut á 850 ml
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pimentkörner
- 1 kg Knöpfle aus dem Kühlregal
- 2 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- etwas Muskatnussabrieb
- 1 EL mittelscharfer Senf
- 1-2 EL Dattel-Feige-Essig oder 1 EL flüssiger Honig
- 100 g saure Sahne, süße Sahne oder Crème fraîche
- 1 Frühlingszwiebel in Ringen zur Deko

Zubereitung:

1. Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden.
2. Paprika waschen, Kerne und Zwischenhäute entfernen, anschließend in Streifen schneiden.
3. Fleisch waschen, trocken tupfen und würfeln.
4. 3 EL Butterschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch darin unter wenden ca. 10 Minuten braten.
5. Danach Zwiebeln, Paprika und Sauerkraut dazugeben, aufkochen.
6. Lorbeerblätter und Piment zugeben, Deckel aufsetzen und für 20 Minuten schmoren.
7. Nebenbei 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Knöpfle darin nach Packungsangabe braten und mit Salz, Pfeffer sowie Muskat abschmecken.
8. Senf, Dattel-Feige-Essig (oder Honig) und Sahne oder Crème fraîche verrühren zum Gulasch geben. Gulasch abschmecken und mit den Spätzle auf Tellern anrichten. Mit Frühlingszwiebel garnieren.

Guten Appetit!