

# Gerhardts Rezept des Monats

## Kassler aus der Folie auf Rahmsauerkraut

### Zubereitung

1. Das Kassler mit den Gewürzen, dem Gemüse und dem Wein in den Bratschlauch geben, zubinden und im Backofen bei 160° C etwa 40 - 50 Minuten garen.
2. Für das Sauerkraut die Schalotten in Butter andünsten, das Sauerkraut und die restlichen Zutaten zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Für die Sauce den Bratenfond aus dem Schlauch in einen Topf passieren und mit dem Kalbsfond auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Anschließend mit der kalten Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Das Sauerkraut in der Tellermitte anrichten.
5. Das Kassler in Scheiben schneiden, auf das Kraut legen und mit der Sauce nappieren.

Dazu passen Bratkartoffeln.

### Zutaten für 4 Personen

#### Für das Kassler:

600 g Kassler  
je 100 g Karotten, Sellerie,  
Zwiebeln, grob gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, grob  
gewürfelt  
100 ml Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
1 Thymianzweig  
1 Bratschlauch

#### Für die Sauce:

100 ml dunkler Kalbsfond  
20 g Butter, gekühlt

#### Für das Sauerkraut:

300 g Sauerkraut  
50 g Schalotten, in Streifen  
150 ml Weißwein  
1 Lorbeerblatt  
2 Wacholderbeeren  
20 g Butter  
100 ml Sahne  
Salz, Pfeffer

## Gerhardts Weinempfehlung

Der leicht rauchig-salzige Charakter des Kasslers bekommt durch das Rahmsauerkraut eine milde, süßliche Note. Das Fleisch wird durch den Garvorgang sehr mürbe. Herzhaftere Kerner-Weine lassen das Gericht zu einem vollendet schmackhaften Erlebnis werden.

