

Kasseler Braten mit Bier-Soße und Bayrisch-Kraut

Für 2 Personen

300 g Kasselerbraten, mager	20 g Tiroler Speck	2 Eier
200 g Mehl	300 g Sauerkraut	1 Karotte
1 Gewürzgurke	1 Zwiebel, klein	1 Zehe Knoblauch
250 ml Dunkelbier	250 ml Weißbier	150 ml Milch
150 ml Mineralwasser	50 g 8-Kräuter-Mischung, TK	0,5 Bund Majoran
2 Zweige Rosmarin	1 TL Senf	1 EL Schmalz
Sonnenblumenöl	1 Prise Cayennepfeffer	Pfeffer, schwarz
Salz		

Für die Kräuterpfannekuchen 125 Gramm Mehl mit zwei Eiern, der Milch und dem Mineralwasser vermengen, bis ein glatter Teig ohne Klümpchen entsteht. Die Kräutermischung und unter den Teig geben und alles gut mit einander vermengen. Den Teig anschließend etwas gehen lassen. Das Schmalz in einem Schmortopf heiß werden lassen. Die Kasseler waschen und trocken tupfen. Anschließend im Schmalz von allen Seiten gut anbraten. Die Zwiebel abziehen und die Karotte schälen. Die Zwiebel, die Karotte und die Gewürzgurke in kleine Würfel schneiden und anschließend alles zur Kasseler geben und mit anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, pressen und ebenfalls in den Topf geben. Alles fünf Minuten braten und anschließend mit einem Schuss Dunkelbier ablöschen. Den Majoran waschen und abzupfen und mit den Rosmarinzweigen in den Schmortopf geben. Alles zugedeckt für 20 Minuten kochen lassen. Währenddessen das Sauerkraut abtropfen lassen. In einem Topf einen Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und den Tiroler Speck fein würfeln. Das Sauerkraut zusammen mit dem Speck anbraten und anschließend mit einem Schuss Weißbier ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang zwei- bis dreimal wiederholen, bis das Sauerkraut hellbraun ist. In einer Pfanne etwas Sonnenblumenöl erhitzen und mit einer Kelle den Teig in die Pfanne geben. Dabei die Pfanne schwenken, so dass sich der Teig gut verteilt. Den Kräuterpfannekuchen wenden und von beiden Seiten goldbraun werden lassen. Das restliche Dunkelbier zum Kasselerbraten geben und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch aus dem Topf nehmen und die Soße durch ein Sieb passieren. Anschließend die Soße mit etwas Mehl binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Kräuterpfannekuchen und der Soße auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Rokitta am 30. März 2010