



# Weinkraut - Lasagne mit Kasseler

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafte, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag, schnell und einfach gemacht

## Zutaten

- 300 g Kasseler Nacken in 2 cm großen Würfeln
- 2 Stück Lasagne Blätter aus dem Supermarkt
- 500 g Weinsauerkraut
- Etwas Fleischbrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 1 Tl mittelscharfer Senf
- Frischer Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker, etwas Rosenpaprika
- 3 gedrückte Wacholderbeeren, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Nelkenköpfe, 1 Lorbeerblatt im Laschen - Teefilter
- 1 kleiner Becher Crème fraiche
- Etwas Rapsöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kraut:

### Schritt2

Zunächst 1 gewürfelte Zwiebel in etwas Öl glasig anschwitzen.

### Schritt3

Das Weinsauerkraut etwas kleiner schneiden und zum Kraut geben.

### Schritt4

Mit ein wenig Fleischbrühe aufgießen, den Gewürzbeutel zufügen; ca. 20 min. leise bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

### **Schritt5**

Recht kurz halten, die Flüssigkeit fast völlig verkochen lassen.

### **Schritt6**

Der Kasseler:

### **Schritt7**

In einer heißen Stielpfanne die Kasseler Würfel geben, scharf anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

### **Schritt8**

Heraus nehmen, mit etwas mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Schritt9**

In den Bratensatz der Pfanne 1 gewürfelte Zwiebel geben, glasig anschwitzen, mit Rosenpaprika, dem Senf würzen und mit den Kasselerwürfeln 2 - 3 min. schwitzen lassen.

### **Schritt10**

Eine ausreichend große Auflaufform mit der ersten Schicht Lasagne Blätter auslegen.

### **Schritt11**

Nun folgt eine Schicht Kasselerwürfel und darüber eine weitere Lasagne Blätter. Darüber das Weinsauerkraut und wiederum eine Schicht Lasagne Blätter.

### **Schritt12**

Crème fraiche mit  $\frac{1}{2}$  - 1 Tl Paprika verrühren und glatt auf der obersten Schicht verteilen. Glatt streichen und für ca. 30 min. bei

### **Schritt13**

175° C auf die mittlere Schiene geben, goldbraun überbacken.

### **Schritt14**

Wer mag, kann noch mit etwas geriebenem oder gehobeltem Bergkäse bestreuen.

### **Schritt15**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt16**

Rustikal, direkt aus der Röhre zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Fleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weinkraut-lasagne-mit-kasseler/>