



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/>