

Normalerweise beginnen Aufzählungen in Rezepten mit dem Fleisch. Wenn aber im Winter der fermentierte Weißkohl aus den Fässern auf den Tisch kommt, dann ist das Sauerkraut der Hauptdarsteller. Und weil ein gutes Gericht verschiedene Texturen anbieten sollte, gehört das gute, alte Kartoffelpüree dazu. Trotzdem liegt das Hauptaugenmerk auf dem Kraut. Das bekommt ja sogar in Dosen – aber so richtig echt wird es, wenn man es beim Metzger des Vertrauens erwirbt, der es größeren Gebinden aus der Sauerkrautfabrik bekommt.

Die Zutaten (für 3 gute Esser):

600 g frisches Sauerkraut vom Metzger

1 mittelgroße Zwiebel

1 EL Gänseschmalz

250 ml Gemüsebrühe

1 kl. Glas Weißwein

Wacholderbeeren, Lorbeerblätter, Salz

400 g Kasseler Nacken oder -lummer

500 g aromatische Kartoffeln

150 ml Milch

80 g Butter

Salz, Muskatnuss

Die Zubereitung:

Das Sauerkraut vom Metzger ist deutlich saurer als die entsprechenden Convenience-Produkte; manchem ist es sogar zu sauer. Dagegen kannst du etwas tun: Rupf das Kraut auseinander in ein Sieb und spül es mit fließend kaltem Wasser kurz(!) ab. Aber Vorsicht: Duscht du den Kohl zu lange, verliert er irgendwann sein Aroma vollständig. Ansonsten pelst du die Zwiebel und zerlegst sie in Streifen. Die du dann im geschmolzenen Gänsefett glasig dünstest. Zerrupf das Sauerkraut und gib es in den Topf. Gieß die Brühe und den Wein an, leg vier, fünf Wacholderbeeren dazu sowie zwei Lorbeerblätter. Je ein Pimentkorn und eine Nelke kannst du mitschmoren, muss aber nicht sein. So lässt du das Sauerkraut nun rund 45 Minuten bei geringer Hitze schmoren. Rühr zwischendurch um und gib mehr Brühe zu, falls die Angelegenheit nicht saftig genug wird.

Das Kasseler kannst du am Stück braten oder auf das Sauerkraut legen und dort im Dampf

garen. Weil es sich um gepökelttes Fleisch handelt, solltest du es nicht scharf anbraten, sondern bei kontrollierter Hitze in der Pfanne garen. Alternativ kannst du auch große Würfel aus dem Fleisch schneiden und im Sauerkraut garen.

Im Gegensatz zu den meisten Empfehlungen nehme ich für ein Kartoffelpüree zu deftigen Gerichten eine vorwiegend festkochende Sorte. Du schälst die Knollen und schneidest jede Toffel in Viertel. Setz die Kartoffeln ungefähr 25 Minuten vor dem Ende der Sauerkrautzeit auf und lass sie knapp mit Wasser bedeckt auf mittlerer Hitze in 20 Minuten garen. Setz kurz vor Schluss die Milch auf und lass die Butter darin schmelzen – diese Sache sollte heiß sein, aber nicht kochen. Gieß die garen Kartoffeln ab und lass sie sorgfältig ausdampfen. Dann stampfst du sie mit dem Kartoffelstampfer grob vor. Gieß die Milch-Butter-Mischung an und stampf noch einmal. Ist dir das Ergebnis zu trocken, gib mehr Butter rein – zu viel Butter im Püree geht bekanntlich kaum. Reib ordentlich Muskatnuss dazu und schlag das Püree zuletzt mit einem Kochlöffel luftig auf.

Während das Kasseler in aller Regel nicht nachgewürzt werden muss, solltest du Sauerkraut und Püree auf jeden Fall mit Salz abschmecken. Und wenn du sie findest, nimm die Körner, Beeren und Blätter aus dem Kraut.