

Kasslerbraten mit Sauerkraut

1kg	Kasslerbraten
1 Eßl.	Senf
	Pfeffer aus der Mühle
4 Eßl.	Öl
500 g	Sauerkraut
2 Stück	große Zwiebeln
2 Teel.	Kümmel (weg mag)
250 g	Fleisch oder Gemüsebrühe

Zubereitung für 4 Personen:

1. Fleisch kräftig mit Pfeffer einreiben und rundherum mit Senf einstreichen.
Im heißen Öl anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.
2. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und im Bratfett kurz andünsten.
Mit der heißen Brühe abgießen. Das Sauerkraut und den Kümmel zugeben und den Braten obendrauf legen.
3. Mit Deckel ca. 1 Stunde schmoren lassen.

Vorschlag:

Dazu kann man Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree machen.