



KRAUTPFANNE FLÄMISCHER ART

Zutaten:

500g mildes Sauerkraut
100g Bacon gewürfelt
2 große Zwiebeln klein gewürfelt
1 EL Rohrzucker
1 EL Kümmel
750g Kasseler Nacken
Olivenöl zum Anbraten
200ml Gemüsefond
300g Creme Fraîche
100ml Sahne

Zubereitung:

Bacon kross anbraten, Zwiebeln anschwitzen. Das Kasseler Nackenfleisch würfeln und ebenfalls scharf anbraten. Jetzt das Sauerkraut dazugeben und mit Rohrzucker und Kümmel würzen. Alles zusammen etwa 15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Dann die Sahne und die Creme Fraîche dazugeben, umrühren und nochmals etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Zuletzt mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Dazu passen am besten Salzkartoffeln – die isst man auch in Flandern dazu.