

# Kasseler mit Schupfnudeln und Sauerkraut



Das brauchst du für 4 Personen:

<b>800g</b>	Schupfnudeln
<b>1</b>	große Dose Sauerkraut
<b>700g</b>	Kassler
<b>2</b>	Zwiebeln
<b>Ein wenig</b>	Öl zum Anbraten

So machst du es:

1. Zu Beginn musst du die Zwiebeln schälen und dann klein schneiden.
2. Nun nimmst du dir einen großen Topf und füllst so viel Öl hinein, dass der Boden bedeckt ist. Dann fügst du die Zwiebelwürfelchen in den Topf und lässt sie ein bis zwei Minuten leicht anbraten.
3. Jetzt nimmst du das Sauerkraut und füllst es in den Topf mit den Zwiebeln. Dann lässt du alles zusammen kurz aufkochen, dass es richtig heiß ist.
4. Als nächstes gibst du den Kasseler hinzu und lässt alles zusammen bei geschlossenem Deckel für eine Stunde bei niedriger Hitze köcheln.  
Kleiner Tipp: Stelle dir am besten einen Wecker, damit du die Zeit nicht vergisst.
5. 15 Minuten bevor das Fleisch mit dem Sauerkraut fertig ist, startest du mit dem Vorbereiten der Schupfnudeln. Du brauchst eine große Pfanne mit so viel Öl darin, dass der Boden bedeckt ist. Füge so viele Schupfnudeln in die Pfanne, dass du alles noch gut umrühren kannst. Brate sie so lange an, bis sie so braun sind, wie du sie gerne isst.



Nun bist du fertig und kannst dein leckeres Essen genießen.

Wir wünschen dir einen guten Appetit!