

## Sauerkraut mit Kassler und Pellkartoffeln aus dem Ofenmeister / kleinen Zaubermeister

### Zutaten:

Für die Pellkartoffeln

1 kg Speisekartoffeln (festkochend)

1 TL grobes Meersalz

50 g Wasser

Für das Sauerkraut/Kassler

1 kg Sauerkraut aus der Dose

1 kg Kassler oder Lachsbraten

50 g Wasser



### Zubereitung:

Kartoffeln gut abwaschen und tropfnass in den kleinen Zaubermeister legen.

Wasser über die Kartoffeln geben und grobes Meersalz darüber streuen und den Deckel auflegen.

Sauerkraut in den Ofenmeister geben und das Kassler in das Sauerkraut einbetten. Wasser zugeben und Deckel auflegen.

Beide Töpfe bei 200°C Ober-/Unterhitze für ca. 50-60 min. in den Ofen geben und garen.

**Verwendete Produkte:** Ofenmeister, kleiner Zaubermeister, Kuchengitter, Packs an! Silikonhandschuhe

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN