

# Tomaten-Kasseler mit Mischgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

## Für zwei Personen

250 g Kasseler	400 g Kartoffeln	200 g Mischgemüse
250 g Tomaten	150 ml Weisswein	300 ml Gemüse-Brühe
1 Zwiebel	2 Rosmarin-Zweige	Butter, Butterschmalz
Meersalz, Pfeffer, Zucker	Harissa (nordafrik.)	Zitronen-Abrieb, Petersilie

Den Kasseler in ca. 2 cm große Würfel, die Zwiebel klein schneiden. Die Tomaten einritzen, blanchieren, enthäuten und entkernen. Die Zwiebel-Scheiben in Butterschmalz anbraten, Kasseler-Würfel hinzugeben; nach 5 min. die vorbereiteten Tomaten-Stücke hinzufügen, alles ca. 5 min. schmoren lassen, mit dem Weisswein ablöschen und reduzieren; mit Meersalz, Zucker und Harissa abschmecken. Aus dem fertigen Tomaten-Kasseler darf keine Flüssigkeit austreten.

Das Mischgemüse über der gewürzten Gemüse-Brühe al dente dünsten, in zerlassener Butter mit Zitronen-Abrieb schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kartoffeln schälen, abwaschen, in gleichgroße Stücke schneiden, in einen Topf geben, soviel Wasser hinzufügen, dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind, die Rosmarin-Zweige hineinlegen mit Salz bestreuen und zum Kochen aufsetzen; nach Kochbeginn sind sie in 15 min. gar. Nach dem Garen die Rosmarin-Zweige entfernen.

Beim Anrichten die Kartoffeln mit der grob gehackten Petersilie bestreuen.

Tipps:

Dazu passt ein entwässerter Gurken-Salat.

Man darf anstelle der Tomaten z. B. stückige Dosen-Tomaten nehmen.

Die verwendete Brühe sollte selbstgemacht sein; auch Rinder-Brühe, Kalb-Brühe oder Fleisch-Brühe sind möglich.

Anstelle von Harissa eignen sich auch Chili und Ras el Hanout.

Zum Anbraten sindt auch Öl und Gänse-Schmalz geeignet.

Schließlich ist der Kasseler kein Dogma; anderes Fleisch ist auch gut, sofern es vorher würzig vorbereitet wurde.

NN am 15. Januar 2013