

Kasseler in Honig-Senf-Sahne

Für 5 Personen:

3 Zwiebeln	5 ausgel. Kasseler-Koteletts (à 180 g)	1 EL Öl
weißer Pfeffer, Salz, Muskat	400 g Schlagsahne	2 EL flüssiger Honig
3 EL mittelscharfer Senf	1,2 kg mehligk. Kartoffeln	600 g Wirsing
3 EL Butter	250 ml Milch	1 Bund Schnittlauch

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Kasseler waschen und trockentupfen. In 1 EL heißem Öl von jeder Seite 1-2 Minuten anbraten. Mit Pfeffer würzen. Herausnehmen und in eine leicht geölte Auflaufform (ca. 30 cm lang) legen.

Zwiebeln im Bratfett glasig dünsten. Sahne, Honig und Senf einrühren und aufkochen. Mit Pfeffer und wenig Salz würzen. Soße über das Fleisch gießen. Offen im vorgeheizten Ofen (175°C/Umluft 150) 40-50 Minuten schmoren.

Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Minuten kochen.

Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. In der heißen Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 100 ml Wasser angießen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten schmoren.

Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch unterrühren. Wirsing abtropfen lassen und unterheben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Alles anrichten. Schnittlauch waschen, fein schneiden, über das Kasseler streuen.

NN am 25. März 2021