

Kasseler-Pfanne

Für 4 Personen

400 g Kasseler, Rippe	600 g Kartoffeln	600 g Bohnen, grün
2 EL Mehl	125 ml Milch	125 ml Schmand
4 EL Käse, gerieben	Salz, Pfeffer	Bohnenkraut, fein gehackt
1 EL Öl		

Die Kartoffeln gerade eben gar kochen, pellen und in grobe Stücke schneiden. Grüne Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser fast gar kochen. Abgießen und das Wasser auffangen. Das Kasseler in grobe Würfel schneiden. Das Fleisch in einer Pfanne bei mittlerer Hitze und wenig Fett von allen Seiten anbraten; mit Mehl bestreuen und mitbraten. Mit der Milch ablöschen, verrühren und aufkochen lassen.

Den Schmand hinzufügen und gut verrühren. So viel Bohnenwasser zufügen, dass eine sämige Soße entsteht. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

Eine offene Auflaufform mit Kartoffeln und Bohnen befüllen, die Kasselersoße darüber gießen. Mit dem Käse bestreuen und in den Ofen geben. Bei 175 Grad 15 Minuten überbacken.

Tipp:

Natürlich kann auch jedes andere Gemüse nach Saison dazu genommen werden: Brokkoli, Rosenkohl, Porree oder Champignons. An die Soße kann man auch einen kleinen Schuss herben Weißwein geben.

NN am 19. September 2021