Kasseler mit dreierlei Soßen

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Ananas

Zutaten (8 Personen)

» 1,2kg Kasseler
» 2 Zwiebel(n)
» 2 Bd. Petersilie
» 2 Bd. Schnittlauch
» 1 Bd. Kerbel
» 2 Ei(er)
» 3 EL Weißwein-Essig
» 1 EL Senf
» Salz & Pfeffer
» 8 EL Öl
» 250g Tomate(n)
» 1/2 Gurke(n)
» 150ml Ketchup
» 4 Scheiben Ananas
» 300g Saure Sahne
» Curry

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Kasseler trockentupfen und auf die Fettpfanne legen. Zwiebeln abziehen, in Spalten teilen, um das Fleisch herum verteilen. Ca. 90min im Ofen garen, dabei immer wieder etwas Wasser angießen.

2. Die Kräuter abbrausen und trockenschütteln. Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Die Eier pellen und ebenfalls hacken. Essig, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Das Öl mit einem Schneebesen unterschlagen. Gehackte Petersilie, Schnittlauch und gehackte Eier unterrühren.

3. Tomaten sowie Gurke waschen. Tomaten vom Stielansatz befreien und wie die Gurke fein würfeln. Ketchup unterrühren, Soße mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken.

4. Ananasscheiben fein würfeln, mit saurer Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Kerbel hacken und unterziehen.

5. Kasseler aus dem Ofen nehmen, ca. 10min ruhen lassen. Danach aufschneiden und mit den Zwiebeln auf einer Platte anrichten. Die Soßen separat dazu servieren. Dazu schmeckt ein grüner Blattsalat.

Nährwerte: 550kcal/E29g/F40g/KH17g pro Portion

angelegt am: 18.01.2005 Rezept-Nr: 1401

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke