Lübecker Kasseler mit Steckrüben

Fleisch-Gerichte » Kasseler

Zutaten (4 Personen)

- » Salz & Pfeffer
- » 750g Kasseler
- » 3 Zwiebel(n)
- » 750g Kartoffel(n)
- » 2 EL Stärke
- » 200ml Schlagsahne
- » 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. 1,5l Salzwasser erhitzen. Das Kasseler abbrausen und in den Sud geben. Aufkochen und 30min köcheln lassen.

2. Zwiebeln abziehen, Steckrüben waschen, schälen. Beides würfeln und zum Fleisch geben. Weitere 30min köcheln.

3. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Stücke schneiden. In Salzwasser 10-15min garen. Abgießen, abtropfen lassen und warm stellen.

4. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und ebenfalls warm stellen. Die Speisestärke mit Sahne verrühren. Das Gemüse abgießen, dabei 500ml Fleischbrühe auffangen und mit der angerührten Stärke verrühren. Einmal aufkochen lassen. Rübengemüse zufügen und ca. 5min köcheln.

5. Die Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Kräuter zu den Rüben geben und das Gemüse mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken.

6. Das Kasseler in Scheiben schneiden und mit den Salzkartoffeln sowie dem Rübengemüse auf Tellern anrichten. Evtl. mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 820kcal/E42g/F45g/KH49g pro Portion

angelegt am: 01.12.2004 Rezept-Nr: 1327

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