

Kochen mit Klaus

Kartoffel-Wirsing-Topf mit Kasseler

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 600 g Kasseler-Nacken, 3 Zwiebeln, 2 Knobizehen, 800 g Wirsing,
- 700 g Kartoffeln, 300 g ger. Bauchspeck, Pfeffer, Salz, Muskat, Butter
- 2 EL Mehl, 250 ml Milch, 250 ml Rinderbrühe, 3 EL körniger Senf,
- 3 EL helle Sauce, 1 EL Bratensaft, 100 ml Weißwein, Majoran

Zubereitung:

1. Kasseler würfeln. Zwiebeln u. Knoblauch schälen, fein würfeln. Kartoffeln schälen, grob würfeln u. ca. 20 Min. in kochendem Salzwasser garen. Wirsing putzen, waschen, vierteln. Strunk entfernen. Wirsing in Streifen schneiden u. ca. 3-4 Min. zu den Kartoffeln geben u. blanchieren. Abgießen u. Sud aufbewahren.



2. Speck knusprig auslassen, herausnehmen. Kasseler im Bratenfett braun braten. (Austretenden Saft abschütten u. aufheben). Zwiebeln, Knobi zugeben u. mitbraten. Speck u. Saft unterheben, mit Mehl bestäuben, anschwitzen u. mit Brühe, Milch u. 250 ml Sud ablöschen. Helle Sauce, Bratensaft u. Senf einrühren, unter Rühren aufkochen.



3. Kartoffeln mit Wirsing unterheben, unter Rühren erwärmen, mit Wein verlängern u. mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Majoran abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Ein Klasse Geschmack! Unbedingt ausprobieren!



Erstellt von Klaus am 14.12.2011