



Saftiges Kassler mit winterlichem Kartoffelragout

 30-40min  2 Personen

Psst, mit uns kannst du richtig Eindruck schinden: Saftig gebackene Kassler, die du neben Kartoffeln und Wirsing anrichtest. Das Besondere? Die Sauce. Fruchtiger Apfel mit Zwiebel und Senf, püriert zu einer cremigen Sauce. Die schmeckt nicht nur zu Fleisch und Gemüse, die Kids werden den Topf auslecken.

Was du von uns bekommst

- frische, glatte Petersilie
- Butter
- festkochende Kartoffeln
- mittelscharfer Senf¹⁰
- Zwiebel
- Wirsing
- Kassler Nacken ohne Knochen
- Boskoop Apfel

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Kochtopf
- Sieb
- Sparschäler
- Stabmixer

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 625kcal, Fett 13.3g, Kohlenhydrate 63.7g, Eiweiß 53.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen mittelgroßen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** und den **Apfel** schälen, Kerngehäuse herausschneiden und beides in ca. 2cm große Stücke schneiden.



2. Kassler backen

In der Auflaufform zuerst die Äpfel und die Zwiebeln verteilen und darauf den **Kassler** schichten. Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 30Min. backen.



3. Ragout vorbereiten

Inzwischen **Kartoffeln** schälen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die äußeren Blätter, Strunk sowie die Schnittkante des **Wirsings** entfernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Petersilie** fein hacken.



4. Gemüse kochen

Die Kartoffeln im mittelgroßen Kochtopf ca. 10Min. bei mittlerer Hitze kochen. Nach 10Min. den Wirsing zugeben und weitere 5Min. kochen, bis beides bissfest gegart ist.



5. Ragout zubereiten

Wirsing und Kartoffeln in einem Sieb abtropfen und zurück in den Topf geben. Mit der **Butter** und der **Petersilie** vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Apfelsauce zubereiten

Kassler aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und warm halten. Apfel-Zwiebel-Gemisch aus der Auflaufform mit dem Stabmixer fein pürieren und mit einer Packung **Senf** sowie Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Restlicher Senf zum Kassler reichen, mit Gemüse und Sauce servieren.