



Saftiges Kassler mit winterlichem Kartoffelragout

40-50min 3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Alufolie
- Auflaufform
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Kochtopf
- Sieb
- 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 700kcal, Fett 15.7g, Kohlenhydrate 78.1g, Eiweiß 52.1g



1. Gemüse vorbereiten

Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Einen großen Topf mit ausreichend gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** und die **Äpfel** 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 des **Wirsings** und den Strunk entfernen und in ca. 3cm große Stücke schneiden. Die **Petersilie** fein hacken.



4. Gemüse kochen

Die **Kartoffeln** im großen Kochtopf mit dem kochenden Wasser ca. 10Min. bei mittlerer Hitze kochen. Nach 10Min. den **Wirsing** zu den **Kartoffeln** geben und weitere 5Min. bissfest kochen.



5. Ragout zubereiten

Wirsing und **Kartoffeln** in einem Sieb abtropfen und anschließend 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 **1 Packung Senf** sowie Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Restlichen Senf mit Kassler anrichten, mit Gemüse und Sauce servieren.