

# Petersilien-Kasseler mit Gemüse

Fleisch-Gerichte » Kasseler

## Zutaten (4 Personen)

- » 1kg Kasseler
- » 1-2 EL Butterschmalz
- » 100ml Rotwein
- » 400ml Bratenfond
- » 1 EL Zuckerrübensirup
- » 2-3 EL Obstessig
- » 2 Bd. Petersilie
- » 2 EL Honig
- » 1 Orange(n)
- » 200g Möhre(n)
- » 200g Kohlrabi
- » 200g Rettich (rot)
- » 2 EL Butter/Margarine
- » 100ml Instant-Gemüse-Brühe
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Prise Zucker
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Cayennepfeffer

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Das Kasseler abrausen, trockentupfen und im Butterschmalz in einem Bräter oder in einer ofenfesten Pfanne rundherum anbraten. Rotwein und Bratenfond angießen. Zuckerrübensirup, Obstessig einrühren. Kasseler 8-10min im Ofen garen.

2. Inzwischen die Petersilie abrausen, trockentupfen und fein hacken. Mit Honig und Orangensaft verrühren. Das Kasseler mit der Petersilienmasse bestreichen und weitere 8-10min garen.

3. Möhren und Kohlrabi schälen. Den Rettich waschen und putzen. Alle Gemüsesorten in mundgerechte Stücke schneiden und in Butter in einem Topf anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen und alles zugedeckt in ca. 10min bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und Cayennepfeffer würzig abschmecken.

4. Das Kasseler aus der Soße nehmen, diese nochmals mit Salz, Pfeffer abschmecken und auf vorgewärmte Teller geben. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit dem Gemüse anrichten, servieren. Dazu nach Wunsch Salzkartoffeln reichen.

Nährwerte: 710kcal/E51g/F44g/KH12g pro Portion

angelegt am: 01.12.2004

Rezept-Nr: 1326

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