



# Kasseler mit Kräuterkruste mit Bouillonkartoffeln und Meerrettich

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Abwechslungsreiche Alltagsküche mit Pfiff, herzhaft-schmackig

## Zutaten

- Für das Kasseler:
- 800 g ausgelöster Kasseler Rücken
- 50 g TK 8 Kräutermischung
- 4 Scheiben Toastbrot ohne Rinde, gerieben
- Etwas Zitronenabrieb
- 100 g Butter
- 3 cm geriebener Meerrettich
- Für die Bouillonkartoffeln:
- 800 g geschälte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 1 mittelgroße Möhre, fein gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, fein gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, fein gewürfelt
- 1 kleines Bund frischer Schnittlauch in Röllchen
- 3/4 l Fleischbrühe Instant,
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kasseler/Kräuterkruste:

### Schritt2

Den Backofen auf 175 °C vorheizen, das Kasseler unter fließendem Wasser waschen, wieder trocken tupfen, pfeffern, nicht salzen.

### **Schritt3**

Mit dem Stabmixer das Toastbrot zerkleinern und mit der Butter, den Kräutern, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer vermengen.

### **Schritt4**

Der Braten:

### **Schritt5**

Auf dem Braten verteilen und etwas andrücken.

### **Schritt6**

Auf die tiefe Fettpfanne geben, etwas Gemüsebrühe angießen, zunächst für 60 min. (Ev. etwas länger) in den Backofen schieben.

### **Schritt7**

Danach prüfen, anschneiden, saftig-rosa halten.

### **Schritt8**

Die Bouillonkartoffeln:

### **Schritt9**

Die Kartoffelwürfel mit dem fein gewürfelten Gemüse ca. 15-17 min. in der Fleischbrühe kochen, würzen. Kurz vor dem Servieren den frischen Schnittlauch dazu geben.

### **Schritt10**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt11**

Mit einem scharfen Sägemesser das Kasseler aufschneiden und auf den Bouillonkartoffeln anrichten. Den Meerrettich, frisch darüber reiben oder dünn hobeln.

### **Schritt12**

Dazu schmeckt kurz geschmorter Wirsing - oder Spitzkohl, glacierte junge Möhren und Kartoffelpüree.

**Rezeptart:** Schweinefleisch **Tags:** alltagsküche mit pfiff, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-mit-kraeuterkruste-mit-bouillonkartoffeln-und-meerrettich/>