



Kasselernackensteak „Strindberg“, auf Paprika - Sauerkraut

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zünftige, rustikale Alltagsküche oder als herzhaftes Herreessen / Jagdessen

Zutaten

- Für die Kasselernackensteaks:
- 4 Stück Kasselernackensteak à 180 g
- 200 g gewürfelte Zwiebeln
- 3 Tl mittelscharfer Senf
- 1/2 Bündchen gehackte Petersilie
- Etwas Butterschmalz zum Braten
- Frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- Für das Paprika - Sauerkraut:
- 850 ml Weinsauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel in dünnen Scheiben
- 1 mittelgroße Kartoffel, gerieben
- 1 El Butterschmalz
- 1 gehäufter Tl Rosenpaprika
- 2 Lorbeerblätter, 5 - 6 Pfefferkörner, 2 Nelkenköpfe
- (In einem Laschen - Teebeutel)
- 1 Prise Zucker nach Geschmack
- Etwas Gemüsebrühe

Zubereitungsart

Schritt1

Paprika - Sauerkraut:

Schritt2

Die Zwiebeln in Butterschmalz andünsten, dann den Rosenpaprika dazu geben, kurz angehen lassen.

Sauerkraut und die Gewürze zufügen und mit Brühe aufgießen.

Schritt3

Ca. 20 min. leise köcheln lassen, Teebeutel wieder entfernen, nachschmecken und alles mit einer geriebenen Kartoffel binden.

Schritt4

Die Kasselerhacksteaks:

Schritt5

Die Zwiebeln glasig anschwitzen und ebenfalls mit ein wenig Paprika bestäuben. Den Senf und die gehackte Petersilie dazu geben.

Schritt6

Den Backofen auf höchste Stufe / Oberhitze vorheizen, die Schlangen sollten glühen.

Schritt7

Die Hacksteaks nur pfeffern und leicht in Mehl wenden. Etwas abklopfen und nur kurz in Butterschmalz von beiden Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt8

Mit den vorbereiteten Senfzwiebeln belegen; ev. etwas Reibkäse darüber streuen.

Schritt9

Für ca. 4 - 5 min. in die oberste Schiene des Backofens geben, appetitlich überkrusten.

Schritt10

Keinesfalls übergaren, denn ein trocken gebratenes Kasselersteak ist nun wirklich keine Offenbarung.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Kasselersteaks mit dem Paprikasauerkraut und einem rustikal, groben Kartoffel Stampf mit Speck, Zwiebeln und frischem Schnittlauch darüber, zu Tisch geben.

Schritt13

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** herrenessen, jagdessen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselernackensteak-strindberg-auf-paprika-sauerkraut/>