



„Schmackiges“ Kasseler Kotelette mit Senfkruste

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zünftig, gesund, voller Ballaststoffe, abwechslungsreich für jeden Tag

Zutaten

- Für die Kasseler Kotelette:
- 4 Stück Kasseler Kotelette à 170 g
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 El mittelscharfer Senf
- 1/2 Tl Rosenpaprika
- Etwas Reibkäse zum überbacken
- 200 g bunte Linsen, gewaschen
- 300 g geschälte Kartoffeln in 2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g roher Schinken oder durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Möhre, gewürfelt
- Etwas Staudensellerie gewürfelt
- 1 Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 2 El Schnittlauch, gehackt
- 1 Fleischtomate, gewürfelt
- 1 saurer Apfel, gewürfelt
- 1 Hand voll Frisée / Endiviensalat, gezupft, in kaltem Wasser aufgefrischt
- 2 El Apfelessig
- 2 - 3 El Rapsöl zum Braten
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Linsen in Salzwasser ca. 30 min. kochen, "bissfest" halten und ca. 5 min. vor Ende der Garzeit das vorbereitete Gemüse dazu geben; auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt3

Mit etwas Apfelessig marinieren, durchziehen lassen. Den Speck knusprig ausbraten, mit den Tomatenwürfeln zu den Linsen geben.

Schritt4

Die Kartoffelwürfel in heißem Öl ca. 10 min. braten, salzen und mit etwas Paprika würzen. Häufig wenden, knusprig werden lassen, zum Salat geben.

Schritt5

Kurz vor dem Servieren mit dem Endivienblättchen mischen, nachschmecken.

Schritt6

Die Kasseler Kotelette in Senfkruste:

Schritt7

Die Zwiebeln in etwas Butter anschwitzen, Rosenpaprika und den Senf dazu geben.

Schritt8

Die Kasseler Kotelette etwas pfeffern und nur kurz in heißem Öl anbraten. Heraus nehmen und die Senfzwiebel verteilen, wer mag, etwas Reibkäse darüber geben.

Schritt9

Kurz unter der Grillschlange überbacken.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Alles zusammen anrichten, zu Tisch geben.

Rezeptart: Fleischgerichte **Tags:** bratkartoffeln, Kasseler, senfkruste

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schmackiges-kasseler-kotelette-mit-senfkruste/>