



## Kasseler Kotelett mit Pfefferrahmsauce

### Zutaten:

300g Kartoffeln

2 Stück à 150g Deutsches Kasseler Kotelett

Salz, Pfeffer zum würzen

1 TL Paprikapulver

2 EL Mehl

2 EL Butaris

1 EL Pfefferkörner

Cognac zum ablöschen

100ml Gemüsefond

200g Sahne

1 TL Pfeffer, grobkörnig

40 ml Milch

40 g Butter

eine Prise Muskat

1 Bund Frühlingszwiebeln

200g Sauerkraut, Glas

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in ausreichend kochendem Salzwasser weichkochen. Die Hirschmedaillons mit den Krönchen auf einem Teller anrichten, beides mit etwas Sauce versehen und mit dem Wirsing servieren.

Die Kasseler Koteletts mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und mit Mehl leicht bestäuben. Butaris in der Pfanne heiß werden lassen und die Koteletts von jeder Seite knusprig braten. Anschließend im Ofen bei 80°C warmhalten.

Nun in derselben Pfanne die Pfefferkörner kurz anrösten und mit Cognac ablöschen. Den Gemüsefond und die Sahne hinzugeben und ein wenig einköcheln lassen. Den grobkörnigen Pfeffer noch einrühren und mit Salz abschmecken.

Die Kartoffeln, sobald sie weich sind, abschütten und mit Milch, Butter und Muskat pürieren. Die Frühlingszwiebeln klein schneiden und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerkraut nach Anleitung in einem kleinen Topf erhitzen.

Zum Schluss die Koteletts mit Kartoffelpüree und Sauerkraut anrichten und die Pfefferrahmsauce dazu reichen.