



Hauptspeise



Kasseler in Dunkelbier-Sauce

mit Kartoffelspalten aus dem Ofen

🕒 35 min Zubereitungszeit

🕒 80 min Kochzeit

🔥 1.043 kcal pro Portion

••• Leicht

📖 Deutsche Küche

🌐 International



Zutaten

2 Portionen

600 g Kasseler-Nacken mit Knochen

1 Möhre

2 Stangen Staudensellerie

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

1 Bund Thymian

1 Tl Tomatenmark

330 ml Guinness Dunkelbier

600 g Kartoffeln, festkochend

3 Zweige Rosmarin

1 Tl Paprikapulver, geräuchert

1 El Parmesan, gerieben

1 Bund Petersilie

4 El Olivenöl + zum Braten

Salz und Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

- 1 Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Sellerie abwaschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. 2 Knoblauchzehen zerdrücken. Thymian grob hacken.
- 2 Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. In einem Bräter etwas Öl erhitzen. Kasseler rundherum scharf anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Nun erneut etwas Öl erhitzen. Zwiebel, Knoblauch, Möhre und Sellerie anbraten. Tomatenmark und Thymian hinzugeben und kurz weiterbraten. Mit Guinness ablöschen und den Kasseler zurück in den Bräter setzen. Abgedeckt ca. 60 Min. im Ofen garen.
- 3 Kartoffeln abwaschen und in Spalten schneiden. Auf einem Backblech mit Backpapier ausbreiten. Rosmarin feinhacken. Restlichen Knoblauch schälen und pressen. Beides zusammen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Parmesan und 4 EL Olivenöl in einer Schüssel vermengen. Anschließend über den Kartoffeln verteilen und alles gleichmäßig vermengen. Im Ofen ca. 40 Min. garen.

- 4 Bräter aus dem Ofen holen. Kasseler herausnehmen und in Alufolie einwickeln. Rest aus dem Bräter durch ein Sieb gießen, Sud dabei auffangen. Restliche Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Zwiebeln braun anbraten. Sud aus dem Bräter hinzugeben. Mit Saucenbinder andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Kartoffelspalten aus dem Ofen holen. Petersilie feinhacken und darüberstreuen. Erneut vermengen. Kasseler vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Kartoffelspalten auf Tellern anrichten. Sauce über den Kasseler geben.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	432kJ /103kcal	4.367kJ /1.043kcal
Fett	4g	39g
davon gesättigte Fettsäuren	1g	8g
Kohlenhydrate	7g	67g
davon Zucker	1g	12g
Eiweiß	8g	81g
Salz	1g	11g