

Kasseler in Alufolie, mit Wurzelgemüse

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnelle, preiswerte Alltagsküche, unspektakulär und so...lecker

Zutaten

- 750 g schierer, ausgelöster Kasselerrücken oder Nacken
- Etwas frisch geriebenen Meerrettich (ca. 3 cm)
- Einige Rosmarin und Thymian Stängel
- Etwas Instant - Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- Das Gemüse:
 - 250 g Möhren, geputzt und in 1 cm große Stifte geschnitten
 - 250 g Sellerie, geputzt und in 1 cm große Stifte geschnitten
 - 600 g Kartoffeln, geschält, und in 1 cm große Stifte geschnitten
 - 250 g weißer Porrée in 1 cm großen Stiften geschnitten
- Das Pesto:
 - 150 g geputzten Rucola
 - 1 kleines Bund Petersilie, gewaschen, gezupft
 - ½ Bund Schnittlauch, gewaschen
 - 1 grob gehackte Knoblauchzehe
 - 120 g geschälte Mandeln
 - 1 Tl Senf
 - 4 El Rapsöl
 - Salz, Pfeffer oder etwas gemahlener Chili

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Bratenansatz:

Schritt3

Das Kasseler waschen, trocken tupfen und rundherum mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Einige Kräuter Stängel darüber legen und auf eine ausreichend große Alufolie setzen, schließen und auf ein Backblech geben.

Schritt4

Bei 150 ° C für ca. 60 min. in den vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Das Wurzelgemüse:

Schritt6

Zunächst die Kartoffelstifte in der gewürzten Gemüsebrühe etwa 10 min. ankochen.

Schritt7

Zeit versetzt den Sellerie und die Möhren dazu geben, denn sie brauchen etwas weniger Zeit. In den letzten 5 min. der Garzeit folgen dann der Porrée, der am kürzesten gart. Alles schön „bissfest“ halten.

Schritt8

Schritt9

Das Pesto:

Schritt10

Den geputzten Rucola, Knoblauch, Senf, die Petersilie und den Schnittlauch mit den Mandeln in einen Blitzhacker geben oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Nach und nach das Öl hinzufügen und zu einem fein cremigen Pesto verarbeiten, salzen und pfeffern.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Kasseler in dünne Scheiben schneiden und auf dem Kartoffelgemüse anrichten und etwas frisch gemahlenen Pfeffer und Meerrettich darüber geben.

Schritt13

Schritt14

Schritt15

Schritt16

Schritt17

Schritt18

Schritt19

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** preiswerte alltagsküche, schnelle, wurzelgemüse

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-in-alufolie-mit-wurzelgemuese/>