

Kasseler Nackensteaks mit Reibekuchenkruste und glacierten Vichy Möhren

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

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

Frische, abwechslungsreiche Küche für jeden Tag, schmeckt der ganzen Familie

Zutaten

- 4 Stück Kasseler Nackensteak à 180 g
- 150 g fein geriebene Kartoffeln
- 200 g fein gehobelte Kartoffeln
- 1 Tl Mehl
- 1 Eigelb
- 600 g frische, gleichmäßig große Frühlingsmöhren mit etwas Grün, geputzt, gewaschen
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El Butter
- Etwas Mineralwasser
- 2 El frisch gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Kruste:

Schritt2

Aus den geriebenen und fein gehobelten Kartoffeln, mit 1 Tl Mehl, dem Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss die Kruste herstellen.

Schritt3

Die Vichy Möhren:

Schritt4

Die Zwiebeln in der Butter glasig angehen lassen und die vorbereiteten Möhren dazu geben. Etwas Zucker zufügen, salzen, pfeffern. Mit wenig Mineralwasser angießen, zugedeckt, "bissfest" garen. Den Fond fast völlig einkochen lassen, glacieren, kurz vor dem Servieren frische Petersilie unter schwenken.

Schritt5

Die Steaks:

Schritt6

Zeitgleich die Grillfunktion des Backofens vorheizen: die Kasseler Steaks pfeffern, nicht salzen. In eine gefettete Auflaufform geben, eine guten Esslöffel der Kartoffelkruste darüber verteilen.

Schritt7

Aus dem restlichen Teig ev. noch kleine Reibekuchen backen.

Schritt8

Auf der mittleren Schiene ca. 15 min. grillen und sofort mit den glacierten Vichy Möhren servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** preiswert, schmeckt der ganzen familie, Unter 30 Minuten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-nackensteaks-mit-reibekuchenkruste-und-glacierten-vichy-moehren/>