

# Kasseler -Senf - Steak mit Schnittlauch - Vichy Karotten und Bechamel Kartoffeln

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **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' : '' });
```

Kernig - herzhaft - stimmig für jeden Tag

## Zutaten

- 4 Kasselersteaks à 180 g
- 4 EL körniger Senf
- 2 EL Schmand
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Pflanzenöl und 1 Tl Butter
- 800 g frische Möhren, geschält, gewaschen, in Scheiben
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 EL Butter
- 200 ml Mineralwasser (Vichy Wasser)
- 1/2 Tl Zucker
- 1 kleines Bund Schnittlauch gehackt
- 800 g - 900 g frisch gekochte Pellkartoffeln in Spalten
- 250 ml Milch
- 250 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Mehl
- 1 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika, etwas Zucker und geriebene Muskatnuss

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Bechamel Kartoffeln:

## **Schritt2**

Die Butter schmelzen lassen, das Mehl dazu geben, kurz mit anschwitzen. Mit der Gemüsebrühe und der Milch aufgießen, glatt rühren, 5 min. aus köcheln lassen

## **Schritt3**

Mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken, die Kartoffelspalten dazu geben.

## **Schritt4**

Die Schnittlauch - Vichy Möhren:

## **Schritt5**

Die Zwiebeln in der Butter mit dem Zucker farblos anschwitzen und die Möhren auch kurz mit anschwitzen. Mit dem Mineralwasser aufgießen, ca. 8 min. abgedeckt dünsten "bissfest" halten.

## **Schritt6**

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch dazu geben.

## **Schritt7**

Die Kasseler - Senfsteaks:

## **Schritt8**

Etwas pfeffern, nicht salzen und leicht mit Mehl bestäuben.

## **Schritt9**

In Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen und die Butter dazu geben. Ca. 4 - 5min. bei kleiner Hitze weiter braten, dabei mit dem Bratfett begießen. Kurz vor Ende der Bratzeit dünn mit Senf einstreichen; heraus nehmen, kurz warm halten.

## **Schritt10**

Die Zwiebeln in den Bratensatz geben, glasig anschwitzen, mit Paprika bestäuben, den restlichen Senf mit anschwitzen.

## **Schritt11**

Den Schmand verrühren, einmal aufstoßen lassen, nachschmecken.

## **Schritt12**

## **Schritt13**

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** für jeden tag, Hauptgericht, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-senf-steak-mit-schnittlauch-vichy-karotten-und-bechamel-kartoffeln/>