



Kasselerfilet im Kartoffelmantel auf Rahmsauerkraut

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Deftig, zünftig, preiswert; das ideale Herreessen.

Zutaten

- 2 Stück ganze, parierte Kasselerfilets
- Etwas Senf
- 250 g Weinsauerkraut
- 1 - 2 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 500 - 600 g in dünne Streifen gehobelte Kartoffeln
- 1 Becher Crème fraiche
- 1 - 2 Eigelbe
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Kartoffelmantel:

Schritt2

Die Kartoffeln auf einer Küchenreibe in Streifen hobeln, nicht waschen, nur auf einem Küchensieb ablaufen lassen.

Schritt3

(Die Kartoffelstärke soll als natürlicher Kleber erhalten bleiben)

Schritt4

Nur mäßig salzen, pfeffern, etwas geriebene Muskatnuss und

Schritt5

2 Eigelbe hinzufügen.

Schritt6

Das Kasselerfilet:

Schritt7

Die Kasselerfilets pfeffern und kurz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen. Etwas auskühlen lassen, auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit etwas Senf einstreichen und den Kartoffelmantel gleichmäßig drum herum legen.

Schritt8

In den auf 180° C vorgeheizten Backofen, für ca. 25-30 min. schieben. Heraus nehmen, prüfen und in dem noch heißen, aber abgeschalteten Ofen, 3-4 min. ausruhen lassen.

Schritt9

Der Kartoffelmantel sollte goldbraun sein, das Kasselerfilet rosa und keinesfalls trocken, übergart.

Schritt10

Das Rahmsauerkraut:

Schritt11

Die Zwiebeln in etwas Butterschmalz glasig anschwitzen, das Weinkraut dazu geben, etwas mit Fleischbrühe angießen.

Schritt12

In einen Teebeutel - Laschenfilter, 1 - 2 Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und 3 - 4 Nelken mit kochen lassen.

Schritt13

Alles recht kurz halten und nach etwa 20 min. die Crème fraiche dazu geben, ev. mit etwas Zucker nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das "ausgeruhte Kasselerfilet " mit einem Sägemesser in zünftige, 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf dem Rahmsauerkraut anrichten.

Schritt16

Dazu passen ein kühles Bier und ein klarer Weizenkorn für die bessere Bekömmlichkeit.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** bürgerlich, herrenessen, rahmsauerkraut, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselerfilet-im-kartoffelmantel-auf-rahmsauerkraut/>