



Kasselerrücken im Kartoffelmantel

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, abwechslungsreiche Küche, herzhaft „schmackig, nicht nur für jeden Tag

Zutaten

- Für den Kasselerrücken im Kartoffelmantel:
- 700 g - 800 g ausgelöster Kasselerrücken oder auch Kasselernacken
- 350 g gekochte Pellkartoffeln. grob geraspelt
- 1 El flüssige Butter
- 2 El Rapsöl zum Anbraten
- Für den gebratenen Spitzkohl:
- 2 kleine Köpfe junger Spitzkohl (ca. 600 g)
- 3 El Rapsöl
- 200 ml Gemüsebrühe
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle
- Für den Senfrahm:
- 1 Gläschen brauner Bratensaft aus dem Supermarkt
- 1 Tl Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 El mittelscharfer Senf
- 1 Tl Meerrettich
- 1 Becher Schmand
- Etwas Knoblauchsatz, frisch gemahlener Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser mit etwas Kümmel nur 15 min. kochen,

abgießen, auskühlen lassen und grob in Streifen raspeln. (Kann man gut am Vortag abkochen)

Schritt3

Den Spitzkohl putzen, den dicken, unteren Strunk heraus schneiden, waschen und in 3 - 4 cm dicke Spalten schneiden.

Schritt4

Kasselerrücken im Kartoffelmantel:

Schritt5

Das Kasseler waschen, wieder trocken tupfen und pfeffern, nicht salzen. Von allen Seiten 2 min. anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt6

Etwas auskühlen und die geraspelten Kartoffelstreifen drum herum geben, etwas andrücken.

Schritt7

In einen ausreichend großen Bräter setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und für ca. 45 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Danach prüfen, rosa halten, nicht übergaren und aufschneiden.

Schritt9

Der Senfrahm:

Schritt10

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, den Senf, Meerrettich, Knoblauchsatz und etwas Rosenpaprika dazu geben. Mit dem Bratensaft aufgießen, etwas reduzieren lassen und mit dem Schmand auf die benötigte Menge einkochen, ev. mit 1 Prise Zucker nachschmecken.

Schritt11

Der gebratenem Spitzkohl:

Schritt12

Die Kohlspalten salzen und pfeffern, in einer Stielpfanne in 2 - 3 El Rapsöl anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen. In einen flachen Topf geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen, zugedeckt ca. 8 - 10 min. "bissfest" schoren lassen.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den appetitlich, rosa gehaltenen Kasselerrücken mit dem gebratenem Spitzkohl anrichten und den Senfrahm extra reichen. Weitere Beilagen bedarf es mit dem Kartoffelmantel nicht.

Schritt15

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselerruecken-im-kartoffelmantel/>