



Zünftiger Wurzelgemüse Eintopf mit Kasseler

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

Nicht nur in der kalten Jahreszeit ein herzhafter Genuss

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 600 g Kasseler Nacken mit Knochen
- 2 Zwiebeln, halbiert
- 2 Lorbeerblätter, 3 Nelkenköpfe, 5 - 6 gedrückte Pfefferkörner in Laschen Teebeutel
- Die Einlage:
- 400 g frischer Wirsing, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Blättern
- 200 g Knollensellerie, geschält, gewaschen, in 3 cm großen Blättern
- 1 Petersiliewurzel, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Blättern
- 2 mittelgroße Möhren, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Blättern
- 1 Porrée Stange, nur das Weiße, geputzt, gewaschen, in 3 cm großen Blättern
- 300 g Kartoffeln in groben Würfeln
- 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 Tl Senf
- 2 El geriebener Meerrettich (Geht auch aus dem Glas)
- Etwas Sahne

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Zunächst das Kasseler knapp bedeckt in kochendes Salzwasser mit den Zwiebeln und den Gewürzen geben; mit Topfdeckel, ca. 40 min. leise ziehen, lköcheln lassen.

Schritt3

Danach heraus nehmen, das Fleisch vom Knochen schneiden, auslösen, das Gewürzsäckchen entsorgen.

Schritt4

Die Kasselerbrühe passieren, erneut aufsetzen und nach Garpunkt zunächst die Kartoffeln, Sellerie, Möhren und Petersilienwurzel für etwa 6 - 7 min. dazu geben.

Schritt5

Danach folgt zeit versetzt der Porrèe und der Wirsing. Alles nicht zu weich werden lassen „bissfest“ halten.

Schritt6

Den Meerrettich mit dem Senf und etwas Sahne verrühren.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vor dem Servieren die frisch gehackte Petersilie darüber geben und mit dem in Scheiben geschnittenen Kasseler zu Tisch geben, Meerrettich - Senf extra reichen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** der klassiker, frisch, gesund, simpel, üppig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zuenftiger-wurzelgemueseintopf-mit-kasseler/>