Kasseler mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
40min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kartoffeln, vorw. festk.	1 kg
Salz	
Wirsing	1 St.
Kasseler, am Stück	600 g
Gemüsebrühe	1 L
Zwiebeln, gelb	1 St.
Butter	6 EL
Schlagsahne	300 g
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	
Milch	100 ml

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und je nach Größe vierteln oder achteln. In einem Topf Kartoffeln mit Salzwasser bedeckt zum Kochen bringen und bei mittlerer Stufe zugedeckt ca. 25 Min. weich garen.

2. In einem Topf ca. 4 l Salzwasser zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Wirsing von unschönen Blättern befreien, halbieren, Strunk entfernen und in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Wirsing im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. garen. In ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

3. Kasseler waschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. In einem weiteren Topf Brühe aufkochen. Kasslerscheiben einlegen und bei niedriger Stufe ca. 20 Min. ziehen lassen.

4. Zwiebel halbieren, schälen und in feine Würfel schneiden. Im Topf 1 EL Butter auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebeln darin ca. 2 Min. glasig dünsten. Wirsing dazugeben, mit Schlagsahne ablöschen, aufkochen lassen und ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Das Wirsinggemüse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

5. Kartoffeln abgießen. Milch und restliche Butter zugeben und zu einem cremigen Püree zerstampfen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Kasselerscheiben aus der Brühe nehmen, mit Rahmwirsing und Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	647 kcal
Kohlenhydrate	67 g
Eiweiß	38 g
Ballaststoffe	11 g
Fette	26 g