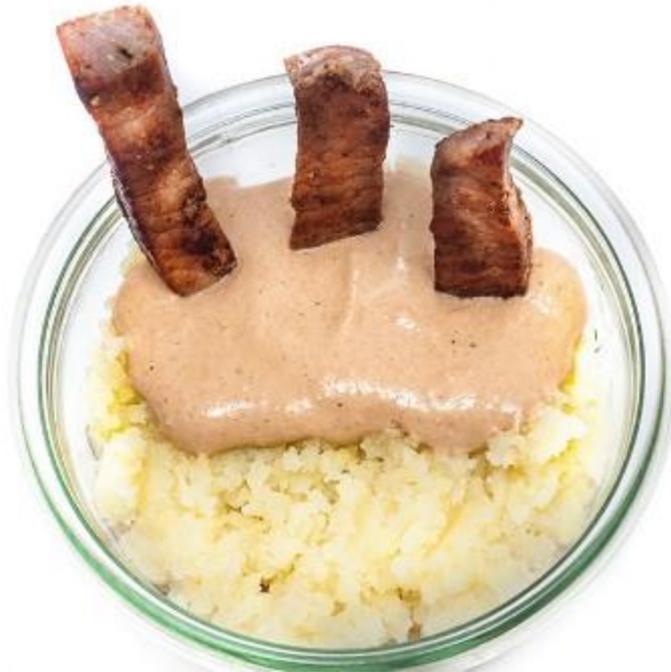




[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) – [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) – [PROTEINFOOD](#)

### Kassler, Sauerkraut, Kartoffelpüree



#### Einkaufsliste für den Kasslerbraten mit Sauce:

Kasslerbraten am Stück, ca. 500 g

Rapsöl

Zwiebeln, 2

Möhren, 2 mittelgroße

Sellerie, 1 kleine Knolle

Paprikamark, Tube

Trockener Wermut, ca. 50 ml

Mineralwasser

Gemüsebrühe, Bio, Pulver

Crème Double, 1 Becher

Zutaten mit anregender Wirkung „[Aphrodisiaka](#)“



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

 anregend		 preiswert
	 warm servieren	 gut einzufrieren

#### **Vorbereitungen:**

- Braten von Fett und Sehnen befreien
- diese kleinschneiden und für die Sauce verwenden
- Kassler am Stück in einem großen Bratentopf scharf in Rapsöl anbraten, rausnehmen
- Möhren und Sellerie schälen und in kleine Würfel schneiden

#### **Zubereitung:**

- Paprikamark im Bratentopf anrösten, die Gemüsegewürfel und die entfernten Fleisch - / Sehnenstücke zufügen und ca. 15 min. anschwitzen
- mit trockenem Wermut oder Weißwein (ca. 50 ml) ablöschen
- ca. 5 min. köcheln lassen, dabei gut umrühren und den Bodensatz lösen
- mit Mineralwasser auffüllen, bis der Inhalt bedeckt ist
- ca. 2 – 3 Std. leise köcheln lassen
- durch ein feines Sieb abseihen
- 1 Tasse Bio – Gemüsebrühe in heißem Wasser anrühren und zusammen mit ca. 50 g Creme Double die Sauce abschmecken,
- den abgekühlten Kasslerbraten in ca. 1,5 cm breite Scheiben, diese dann in ca. 1,5 cm breite Streifen (wie Pommes Frites) schneiden,
- den ausgetretenen Bratensaft zur Sauce hinzufügen,
- die Kassler – Sticks in einer beschichteten Pfanne in Rapsöl rundherum scharf anbraten und den Bodensatz mit Weißwein ablöschen und der Sauce zufügen

#### **Tipps:**

- Sollte die Sauce nicht sämig genug sein, kann sie auf kleiner Flamme weiter einreduziert werden. Der Geschmack wird dadurch intensiver.
- Alternativ (schneller) kann ein TL Speisestärke in ca. 50 ml kaltem Wasser aufgelöst und in die Sauce gerührt werden.
- Die Sauce sollte nicht zu dünnflüssig sein, da sie mit den Fleischstücken gedippt werden soll..



[SEXYGLASFUTTER.DE](http://SEXYGLASFUTTER.DE)

[PARTYFOOD](#) – [FINGERFOOD](#) – [TO GO FOOD](#) - [VEGETARISCH](#) – [VEGAN](#) - [PROTEINFOOD](#)

**Das Gericht sollte in breiten, halbhohen Gläsern mit einem Barlöffel serviert werden:**

- die unterste Schicht bildet das Sauerkraut (ca. 2 cm)
- dann das Kartoffelpüree darüber verteilen (ca. 2 cm)
- jetzt die heiße Sauce ca. 1 cm hoch einfüllen
- die Kasslersticks senkrecht in das Püree tauchen

**Siehe hierzu die Rezepte:**

„[Sauerkraut](#)“ und „[Kartoffelpüree](#)“

Hier wird ein komplettes traditionelles deutsches Tellergericht im Glas modern dargereicht. Abgedeckt (Glasdeckel / Alufolie) können die Gläser problemlos ca. 2 Std. vor dem Verzehr vorbereitet und im Backofen bei ca. 50° C warm gehalten werden.

Der (gewünschte) Effekt bei den Gästen ist häufig:

„Das hat meine Mutter / Oma genauso gekocht“

**Dazu paßt:**

- ein fruchtiger Weißburgunder.