

Kasseler-Kotelett in Senfsauce



Zutaten:

- Zutaten für 4 Portionen:
- 2 Kohlrabi ca. 700g
- 2 EL Butter
- 1 TL Zucker
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer
- 4 Kasseler Koteletts
- 2 EL Öl
- 1 EL Senf
- 2 EL Crème Fraiche
- 1 Pkg. Kartoffelpüree
- 3 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Kohlrabis schälen und in lange Stäbchen schneiden. Die Butter zerlassen und die Kohlrabistäbchen mit Zucker zufügen und darin anschwitzen. 100 ml Brühe angießen und das Gemüse zugedeckt ca. 7 Min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Koteletts trocken tupfen, salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin pro Seite ca. 3 Min. braten. Danach herausnehmen und warm stellen.
3. Den Bratenfond mit der übrigen Gemüsebrühe ablöschen. Dann den Senf sowie die Creme fraiche einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Das Kartoffelpüree nach Packungsanweisung zubereiten. Dann die gehackte Petersilie zugeben und unterheben.
5. Die Koteletts mit Sauce, Kohlrabi sowie Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und evtl. mit Petersilie garniert servieren.