

## Rezept

# Gröstl mit Kasseler

Ein Rezept von Gröstl mit Kasseler, am 22.09.2023

## Zutaten

<b>800 g</b> Pellkartoffeln (vom Vortag)	<b>3</b> Zwiebeln
<b>400 g</b> Kasseler (ohne Knochen)	<b>3 EL</b> Butter
<b>1 TL</b> Kümmelsamen	Salz
Pfeffer	<b>100 g</b> saure Sahne
<b>1</b> gehäufter EL scharfer Senf	<b>1 Bund</b> Schnittlauch

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Kasseler in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden.

---

2. In einer großen Pfanne 2 EL Butter schmelzen lassen. Die Kartoffeln und die Zwiebeln darin mit dem Kümmel bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. unter Rühren braten, bis sie schön braun werden.

---

3. Kartoffeln etwas zur Seite schieben, die restliche Butter mit dem Kasseler in die Pfanne geben, heiß werden lassen. Saure Sahne mit Senf verrühren, salzen, pfeffern und nur kurz unter die Kartoffeln mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trockenschütteln, in Röllchen schneiden und vorm Servieren aufstreuen.