

Rezept

Kasseler mit Senfsauce

Ein Rezept von Kasseler mit Senfsauce, am 20.05.2025

Zutaten

1 Zwiebel

1 Lorbeerblatt

1-2 EL Saucenbinder

Pfeffer

600 g mageres, rohes Kasseler Kotelett

2 EL mittelscharfer Senf

Salz

1-2 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | Schwierigkeitsgrad leicht | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | Pro Portion Ca. 390 kcal

Zubereitung

- 1. Zwiebel schälen und klein würfeln. Fleisch mit den Zwiebeln in einem passenden Topf von allen Seiten im eigenen Saft andünsten. 3/4 l Wasser angießen, das Lorbeerblatt zugeben und das Kasseler ca. 30 Min. leicht sieden lassen (nicht kochen, sonst wird es zäh).
- 2. Kasseler in Alufolie wickeln. 1/2 l Fleischsud in einem Topf mit dem Senf verrühren, aufkochen. 1-2 EL Saucenbinder mit dem Schneebesen einrühren, nochmals aufkochen und köcheln lassen, bis die Sauce andickt. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.
- 3 Das Kasseler in dünne Scheiben schneiden und mit der Senfsauce servieren.