



Hauptgang

Kasseler Stew

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

800 gr	Kasselerrücken, zuerst in Scheiben und danach in zirka 1,5 cm dicke Würfel schneiden
800 gr	Kartoffeln, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden
600 gr	Weisskohl, putzen, vierteln, den harten Strunk entfernen. Die Viertel danach in 2 bis 3 cm dicke Streifen schneiden.
	Salz
250 gr	Zwiebeln, schälen und in halbe Ringe schneiden
1 oder 2	Apfel (ca. 200 gr), schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden
	Aromat sowie Pfeffer aus der Mühle
2 TL	Kümmel
5 dl	heisse Gemüsebrühe (darf Instant sein)
1	Lorbeerblatt
1/2 Bund	Petersilie, die Blätter fein gehackt, für das Bestreuen des Gerichts beim Servieren

Zubereitung:

Kasserolle, Kartoffeln, Kohl

Die Kartoffeln zusammen mit dem Kohl in kochendem Salzwasser 5 Minuten vorkochen, abgiessen und gut abtropfen lassen.

Grosse Kasserolle (20 cm Durchmesser, ca. 3,5 lt Inhalt)

Die Hälfte der Kohl-/Kartoffelmischung in die Kasserolle geben. Mit Aromat, Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Hälfte der Fleischstücke, der Apfelstücke und danach die Hälfte der Zwiebeln darüber schichten. Die Schichtungen mit den noch vorhandenen Zutaten nochmals wiederholen. Auch die zweite Schichtung mit Aromat, Salz, Pfeffer und dem restlichen Kümmel würzen.

Gemüsebrühe

Die Gemüsebrühe darübergossen und das Lorbeerblatt darauf legen.

Einmal aufkochen lassen, danach den Deckel auf die Kasserolle geben und auf kleinem Feuer 30 bis 45 Minuten garen.

Petersilie

Auf heissen Tellern anrichten und kräftig mit Petersilie bestreuen.

Variante:

- Anstelle von Kasseler kann auch geräucherter Schweinehals verwendet werden. Die Zubereitung bleibt sich gleich.