

KASSELER

mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Zubereitung für 10 Portionen
Kasseler:

Kasseler in heißem Öl in der Pfanne von beiden Seiten anbraten, Fleischbrühe hinzugeben und bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel braten. Das Kasseler zerschneiden und mit der Fleischbrühe feinst pürieren. Anschließend GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Für eine schönere Optik die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver austreuen.

Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Kotelett“ oder „Bratenscheibe“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Sauerkraut:

Sauerkraut, Brühe, Butter, gewürfelte Zwiebeln und Gewürze fünf Minuten feinst pürieren. Mit Salz ,Pfeffer, und Zucker abschmecken. Anschließend das GELEAhot ca. 20 Sekunden unterheben und die Masse eine Minute aufkochen. Die heiße Masse mit einem Löffel in die Silikonform „Spinat“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und kühl stellen.

Kartoffelpüree:

Kartoffeln mit Milch, Butter und den Gewürzen 5 Minuten feinst pürieren. Alternativ Ihr selbst zubereitetes Kartoffelpüree verwenden. Das Kartoffelpüree nach dem Regenieren frisch auf den Teller portionieren.

Regeneration/Anrichten:

Die abgekühlten Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 80°C Dampf ca. 12-15 Minuten erhitzen.

Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis!
Wir empfehlen den RobotCook von Robot Coupe und eine Pürier- Zeit von 5 Minuten.


Zutaten

 700 g
450 ml
50 ml
50 g

Kasseler

 Kasseler ohne Knochen
Fleischbrühe
Öl
GELEAhot

Zutaten

 500 g
500 ml
50 g
2
2 ½

Sauerkraut

 Sauerkraut
Gemüsebrühe
Butter
Lorbeerblätter
Zwiebeln
Zucker, Salz , Pfeffer
GELEAhot

Zutaten

 600 g
250 ml
150 ml

Kartoffelpüree

 gekochte Kartoffeln
Milch (kalt)
flüssige Butter
Salz, Muskat

Nährwerte pro 100g

Brennwert/ Kalorien	425 kJ/ 101 kcal
Fett davon gesättigte Fettsäuren	7,0 g 3,6 g
Kohlenhydrate davon Zucker	4,1 g 1,0 g
Ballaststoffe	2,6 g
Eiweiß	5,3 g
Salz	0,9 g