



REZEPT DES MONATS November 2018

Kasseler-Pfanne

ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln fast gar kochen, pellen und in grobe Stücke schneiden. Grüne Bohnen putzen und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen und das Wasser auffangen. Das Kasseler in grobe Würfel schneiden.

2. In einer Pfanne bei mittlerer Hitze und wenig Fett das Fleisch von allen Seiten anbraten. Mehl darüber streuen und mitbraten. Mit der Milch ablöschen. Gut verrühren, aufkochen lassen.

Sahne hinzufügen und gut verrühren. So viel Bohnenwasser zufügen, dass eine schöne, sämige Soße entsteht. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen.

3. Eine Auflaufform mit Kartoffeln und Bohnen befüllen, die Kasselersoße darüber gießen. Mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 15 Minuten überbacken.

Dazu schmeckt ein kühles Bier oder ein kräftiger Weißwein, zum Beispiel ein Grauburgunder von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 400 g Kasseler ohne Knochen
- 600 g Kartoffeln
- 600 g grüne Bohnen
- 2 EL Mehl
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne
- 5 EL geriebener Käse
- Salz, Pfeffer, Bohnenkraut
- 1 EL Öl



REZEPT DES MONATS November 2018

Feldsalat mit gebratener Hühnerleber

ZUBEREITUNG

1. Feldsalat putzen, Trauben waschen und halbieren. Walnüsse grob hacken. Knoblauch schälen und fein würfeln. Knoblauch, Senf, Honig und Essig verrühren. Öl unterschlagen. Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Leber putzen und in Stücke schneiden. Schalotte und fein hacken. 1 EL Butter erhitzen. Leberstücke darin von jeder Seite ca. 1 Minute anbraten. Warm halten.

3. Schalottenwürfel im Bratfett glasig dünsten. Mit Marsala ablöschen und die restliche Butter einrühren. Leber zurück in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles miteinander vermischen und anrichten.

Dazu schmeckt frisches Bauernbrot und ein trockener Weißwein, zum Beispiel ein Weißburgunder von der Nahe.

ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 80 g Feldsalat
- 50 g blaue Weintrauben
- 50 g Walnuskerne
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 TL körniger Senf
- 1 TL Honig
- 3 EL Balsamico-Essig
- 2 EL Traubenkernöl
- Salz, Pfeffer
- 150 g Hühnerleber
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- 50 g Marsala