



REZEPT DES MONATS  
**August 2019**

*Krustenkasseler*

**ZUBEREITUNG**

1. Kassler anbraten. Senf mit Honig mischen. Die Hälfte der Masse auf das Kassler geben.

60 Minuten bei 200°C auf unterer Schiene in den Ofen geben.

2. Nach 30 Min. Zwiebeln, Gewürze, Brühe und Wein angießen. Mindestens noch 2x mit der Senf-Honig-Masse bestreichen.

3. Fleisch nach der Garzeit herausnehmen und warm stellen. Sauce mit Champignons und gegebenenfalls etwas Brühe auffüllen, aufkochen und bei Bedarf binden.

Dazu schmecken Salzkartoffeln und ein trockener Weißwein oder ein kühles Bier.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 1 kg Kasseler-Kotelett am Stück
- 3 EL Senf (mittelscharf)
- 2½ EL Honig
- 15 kleine Zwiebeln / Schalotten
- ¼ l Fleischbrühe
- ¼ l Wein (weiß, trocken)
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver
- 250 g Champignons, geschnitten
- Fett zum Anbraten
- evtl. Saucenbinder



REZEPT DES MONATS  
**August 2019**

*Geschmorte Karotten*

**ZUBEREITUNG**

1. Die Karotten schälen und mit Olivenöl, etwas Honig, gehackten Rosmarinnadeln, fein gewürfelm Knoblauch, Pfeffer und Salz marinieren.

2. Im vorgeheizten Ofen bei 170°C ca. 30 Minuten weich schmoren, danach portionieren.

3. Auf Tellern anrichten und zu z.B. Ge grilltem servieren.

**ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)**

- 1 kg Karotten
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Olivenöl
- Honig