



## *Rustikale Kasselerpfanne ... teuflisch gut!!!*



### *Zutaten für eine Tischrunde ... oder für mehrere hungrige Teufel:*

- 1 kg Kasseler-Lachse
- 1 kg Kartoffeln (Gewichtsangabe: geschält)
- 1 kg Sauerkraut
- 0,3 – 0,4 kg Zwiebeln (Gewichtsangabe: geschält)
- 150 - 200 ml Rapsöl
- 4 - 5 Lorbeerblätter
- 2 - 3 TL Wacholderbeeren
- 3 - 5 TL Oregano
- 3 - 5 TL Kümmel
- Schwarzer Pfeffer
- ggf. Salz

#### *Optional:*

- Liebstöckel und Zwiebellauch (für die Dekoration)
- mittlere, runde Brotlaibe entsprechend der Anzahl Gäste (alternativ schmeckt es auch vom Teller mit Brot dazu ...)



## Zubereitung Rustikale Kasselerpfanne:

Gepökelttes Fleisch, Kartoffeln und Sauerkohl, zusammen in einem Topf gegart, deftig gewürzt und im Brot serviert – ein schmackhaftes Highlight, das bei jeder Party zum wahrhaft rustikalen Hingucker wird, in der Zubereitung wirklich einfach ist und vor allem schnell geht.

### Zubereitung ...

- Die Kasseler-Lachse in nicht zu kleine Würfel schneiden.
- Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen, waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Kasseler- und Kartoffelwürfel sollten in etwa gleich groß sein, die der Zwiebel können etwas kleiner ausfallen.
- Auch wenn es schon geschnitten ist, das Sauerkraut noch einige Male nachschneiden – die Krautstreifen sind zum Teil sehr lang.
- Das Öl in einem Bräter erhitzen und zuerst die Kasseler-Würfel gut anbraten.
- Die Zwiebeln hinzugeben, unterrühren und leicht anschwitzen. Mit den Kartoffel-Würfeln und dem Sauerkraut genauso verfahren.
- Nun Kümmel, Oregano, Wacholderbeeren, Lorbeerlaub, schwarzen Pfeffer und gegebenenfalls etwas Wasser hinzufügen, unterrühren und alles zusammen noch etwas köcheln lassen.
- Derweil die Backröhre bei Umluft auf 200 °C vorheizen und den Bräter abgedeckt für gut 1 Stunde zum Garen hineinstellen. Wenn die Kartoffeln noch nicht richtig gar sind, einfach nach dem Abschalten der Backröhre die Restwärme nutzen und die Kasselerpfanne noch für 10 – 20 Minuten darin ziehen lassen. Bei der Gelegenheit nochmal s gut umrühren und gegebenenfalls etwas Wasser hinzugeben.

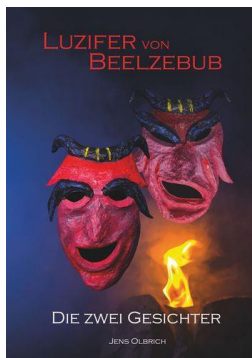
### Serviervorschlag ...

- Den „Deckel“ des runden Brotes mit einem scharfen Messer abschneiden und den Laib aushöhlen (Über die Teig-Reste freuen sich die Enten im Park, oder, gut getrocknet, die Kaninchen des Nachbarn).
- Zwiebellauch und Liebstöckel waschen, einen Teil davon grob schneiden und den Rest im Stück für die Dekoration verwenden.
- Den Brotlaib auf einem Teller gut gehäuft mit Kasselerpfanne füllen, mit dem „Deckel“, Liebstöckel und Zwiebellauch garnieren ...

*Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub*

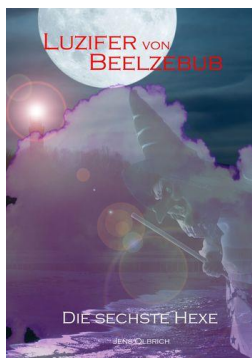
## Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

