

Kasslergratin mit Gemüse aus der Gusseisernen Pfanne

Zutaten:

4 Scheiben Kassler
800 g Kartoffeln (festkochend)
300 g Karotten
1 rote Paprikaschote
1 Zwiebel
1 Stück Sellerie (ca. 50 g)
1 El. Tomatenmark

Für die Soße:

100 g Sahne
400 ml Gemüsebrühe
150 ml Weißwein (optional)
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Paprika Edelsüß
¼ TL Paprika rosenscharf
2 TL Speisestärke od. Mehl (zum Binden der Soße)



Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten vorkochen. Sodann in ein Sieb abgießen und zur Seite stellen.

Die Karotten schälen und mit dem kleinen Küchenhobel in dünne Scheiben hobeln.

Die Paprikaschote entkernen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Würfel schneiden. Den Sellerie ebenfalls in Stücke schneiden.

Die Kasslerscheiben in mundgerechte Würfel schneiden.

Die Kasseler Würfel rundum in der gusseisernen Bratpfanne (30 cm) etwa 2 bis 3 Minuten mit etwas Butterschmalz scharf anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne nun die Zwiebel und Selleriewürfel anschwitzen. Sobald die Zwiebeln glasig sind, die Karotten, die Paprikastreifen und das Tomatenmark hinzugeben und 1 bis 2 Minuten lang mit anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen kurz reduzieren lassen. Nun die Gemüsebrühe hinzugeben und einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß und rosenscharf abschmecken.

Danach etwa 5 Minuten lang bei kleiner Hitze köcheln lassen und 1 Minute vor Ende der Kochzeit die Soße mit der Stärke binden und die Sahne einrühren.

Nun die vorgekochten Kartoffeln und die angebratenen Kasslerwürfel dazugeben und unterrühren und zuletzt den Reibekäse auf dem Gericht verteilen.

Jetzt die gusseiserne Bratpfanne bei 180°C Ober-/Unterhitze in den Backofen geben und 25 bis 30 Minuten lang überbacken.

Nach der Garzeit die Pfanne aus dem Ofen nehmen und zunächst etwa 5 Minuten lang abkühlen lassen und genießen.

Verwendete Produkte: Gusseiserne Bratpfanne 30 cm, kleiner Küchenhobel, Mini Packs an!, Kuchengitter

Sevi 
bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm

pampered|chef
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN