

Kasseler – Kartoffeltopf

Rezept für 4 Personen

1kg ausgelöstes Kasseler Kamm

200g mageren Speck

1 gr. Gemüsezwiebel

300g Möhren

4-5 gr. Kartoffeln

3 mittelgroße Birnen

2 Lorbeerblätter

¼ l Fleischbrühe

Zubereitung:

- Kasseler in dünne Scheiben schneiden, den Speck würfeln.
- Möhren schälen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebeln häuten und vierteln. Kartoffeln schälen und in Salzwasser 10 min., die Möhren 5 min. in Salzwasser vor garen..
- Die Birnen schälen , das Kerngehäuse rausschneiden und in Achtel schneiden.
- Speck und Zwiebeln in einer Pfanne mit etwas Schmalz anbraten, in eine Auflaufform geben und abwechselnd mit in Scheiben geschnittene Kartoffeln, Möhren und Birnen schichten.
- Lorbeerblätter und Fleischbrühe hinzufügen
- Alles mit den Kasseler- Scheiben belegen. Bei 150 °C etwa 45 min. im Ofen garen.