

Kassler mit wilden Kartoffeln und schwarzer Rettich-Äpfelsalat



Zutaten:

- 8 kleine Scheiben Kassler, vorgegart
- 800 g heimische Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 1 schwarzer Rettich, groß
- 2 Äpfel
- 100 g Schmand
- 50 g Speckwürfel
- 2 EL Semmelbrösel
- 1-2 TL Honig
- Salz, Pfeffer
- wer möchte: Haselnüsse
- Ein paar Salatblätter zum Anrichten



Zubereitung

Speckwürfel in einer Pfanne ohne Öl ca. 4-5 Minuten knusprig rösten. Die Semmelbrösel zugeben und kurz verrühren.

Schwarzen Rettich schälen. Äpfel schälen und entkernen. Rettich und Äpfel mit einer Reibe fein reiben und in einer Schüssel mit den gerösteten Speckwürfeln, Semmelbröseln, Honig, Schmand und eventuell gehackten Haselnüssen verrühren. Mit Salz abschmecken.

Die Kartoffeln waschen und gut schrubben. Dann achteln und mit etwas Öl vermischen. Mit Salz würzen. Im Ofen bei 170°C Umluft ca. 25-30 Minuten backen.

Den Kassler in 1-2 Pfannen legen, mit je 100 ml Wasser angießen und bei geschlossenem Deckel 8-10 Minuten erwärmen.

Kassler mit den Backkartoffeln und dem Salat auf Teller anrichten.

Knusper-Tipp: wer möchte, kann die Kartoffeln nach 15 Minuten in einer Schüssel mit 50 g geriebenen Hartkäse und 20 g Reismehl verrühren und dann weiterbacken.