



## KASSELER MIT ERBSENPÜREE

ERBSEN | HAUPTSPESIE | 60+ MIN | OHNE EINSCHRÄNKUNG



### Zutaten (Für 4 Personen)

- \* 400 g Müller's Mühle Gelbe Schälervsen
- \* 1 kg Kasseler am Stück
- \* 2 Zwiebeln
- \* 1 Bund Suppengrün
- \* 1 EL Butter
- \* etwas Salz
- \* frisch gemahlener Pfeffer

### Produkttempfehlungen



**GELBE  
SCHÄLERBSEN**

### Zubereitungen

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Das Fleisch auf dem Rost über der Fettpfanne etwa 45 Minuten braten. Eine Zwiebel schälen, vierteln und in den entstehenden Bratensatz legen. Den Bratensatz nach einiger Zeit mit etwas heißem Wasser lösen und das Fleisch mit diesem Bratenfond ab und zu begießen. Für das Püree das Suppengrün waschen. Die zweite Zwiebel schälen und alles in feine Würfel schneiden. Die Erbsen knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Das Suppengrün und die Zwiebel dazugeben und alles etwa 45 Minuten kochen lassen. Die Erbsen mit dem Pürierstab pürieren. Die Butter unterrühren, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kasseler herausnehmen. Den Bratensatz mit etwas Wasser und dem Rotwein loskochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.