

Kassler mit wilden Kartoffeln und schwarzer Rettich-Apfelsalat



Scharfer Rettich macht munter

Der schwarze Rettich wird meistens nur eine kurze Zeit auf den Märkten angeboten. Dieser ist schärfer als weißer Rettich, ist aber milder als Wurzelrettich. Er eignet sich besonders gut für pfiffige Raspel-Salate. Kommt ein bisschen süßlicher Apfel oder Birne dazu, wird daraus ein Gaumenschmaus. Der Salat passt wunderbar zu Schweinefleisch wie Schweinebraten, Bauch, grobe Bratwurst, Schäufole oder Kassler.

Dazu noch ein paar knusprige Kartoffeln aus dem Backofen und fertig ist ein prachtvolles Gericht.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für **Kassler mit wilden Kartoffeln und schwarzer Rettich-Apfelsalat**:

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.