

TRENDTELLER NEWSTALGIA PULLED KASSELER

Zart geschmortes Pulled Kasseler auf cremigem Kartoffelpüree, begleitet von frischem Ananas-Krautsalat und knusprigen Röstzwiebeln.



ZUTATEN FÜR EINE PORTION



Für das Pulled Kasseler

160 g	Kasseler vom Schwein
100 ml	Wasser oder Brühe
	Speisestärke

Für das Kartoffelpüree

150 g	mehligkochende Kartoffeln
30 ml	Milch
20 g	Butter
	Salz
	Muskatnuss

Für den Ananas-Krautsalat

100 g	Weißkohl
30 g	frische Ananas
3 ml	Apfelessig
5 ml	Zitrusöl
	Salz
	Pfeffer

Zum Garnieren

10 g	Röstzwiebeln
	glatte Petersilie, gehackt

ZUBEREITUNG

1. Das Kasseler mit etwas Wasser oder Brühe in eine ofen-feste Form geben und abgedeckt bei 120 °C etwa 3 bis 3,5 Stunden garen. Die Schmorflüssigkeit nach dem Backen in einen Topf geben, aufkochen und mit Speisestärke zu einer Soße verarbeiten. Anschließend das Fleisch mit zwei Gabeln in feine Fasern zupfen.
2. Die Kartoffeln weich kochen und abgießen. Mit Milch und Butter zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken.
3. Den Weißkohl fein schneiden oder hobeln und mit etwas Salz kräftig durchkneten. Apfelessig, Zitrusöl und etwas Pfeffer hinzufügen. Die Ananas in feine Stücke schneiden und unter den Kohl mischen. Bis zum Servieren kalt stellen.
4. Einen Teil der Soße aus der Schmorflüssigkeit mit dem gezupften Kasseler vermengen.
5. Das Kartoffelpüree mittig auf dem Teller anrichten. Das Pulled Kasseler und den Ananas-Krautsalat darauf platzieren und etwas Sauce darüber geben. Bei Bedarf mit Röstzwiebeln und gehackter Petersilie toppen.