

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

KASSLER MIT EIERN UND LAUWARMER KRAUTERSAHNE

Zutaten:

600 g Kassler, roh, ohne Knochen
1 Lorbeerblatt
1 Stück Staudensellerie
1 Karotte
4 Deutsche Frisch-Eier

Für die Sauce:

1/2 l dicke saure Sahne
1 kleine Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Kapern
8 EL feingehackte Kräuter
1/2 TL Salz

Zubereitung:

Das Kassler am Stück, gerade mit Wasser bedeckt und Lorbeerblatt, kleingeschnittenem Staudensellerie und kleingeschnittener Karotte leicht kochen.

Die Eier 6-7 Minuten hart kochen, schälen und halbieren. Für die Sauce die Sahne mit der geschälten, sehr fein gehackten Zwiebel, der Knoblauchzehe, den gehackten Kapern und Kräutern vermischen. Pikant mit Salz abschmecken, in eine Schüssel geben und lauwarm erhitzen.

Das Kassler in 8 Scheiben schneiden, jeweils 2 Scheiben auf einen Teller geben, die Eier auf das Kassler setzen und dann mit der Sauce überziehen.

Dazu passen Pellkartoffeln oder Petersilienkartoffeln bestens. Ein frischer Salat rundet das Ganze ab.

Port. 2500 kJ/600 kcal