



Kasseler in süßer Senfkruste

Zubereitung:

Die beiden Senfsorten in einer Schüssel mit dem Eigelb und 1 EL Semmelbrösel zu einer Paste verrühren.

Das Kasseler in einen Bräter setzen und mit der Paste bestreichen. Die restlichen Semmelbrösel darüber streuen. Den Backofen auf 150 °C (Umluft 125 °C) vorheizen, Bräter mit dem Kasseler hineingeben und ca. 30 Minuten garen.

Die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden. Das Kasseler nun zusammen mit den Laugenscheiben unter dem Grill kurz überkrusten.

Die Petersilie grob hacken und darübergeben. Anschließend in Scheiben aufschneiden und auf mit viel Petersilie verfeinertem Sauerkraut servieren.

Mit den krossen Laugenscheiben und in Butter geschwenkten Schupfnudeln garnieren.

Zutaten

für 4 Personen:

- 1 kg Kasseler
- 2 EL süßer Senf
- 1 EL körniger Senf
- 2 EL Semmelbrösel
- 1 Eigelb
- Petersilie
- 1 Laugenstange
- 0,5 l Wasser