

## KASSLER KOTLETT

mit Sauerkraut  
und Kartoffelpüree

Zutaten	Kassler Kotlett
700 g	Kassler Fleisch, gegart
300 ml	Fleischbrühe
40 g	GELEAcold
	Paprikapulver

Zutaten	Sauerkraut
1000 g	fertiges Sauerkraut
40 g	GELEAcold

Zutaten	Kartoffelpüree
500 g	gekochte Kartoffel (kalt) oder gefrorene
300 ml	kalte Milch
200 g	flüssige Butter
40 g	GELEAcold
	Salz, Muskat

### Regeneration/Anrichten:

Die gefrorenen Komponenten auf einen Teller drapieren und abgedeckt bei 100°C Dampf 12-15 Min. erhitzen.

Optional: Zum Anrichten das Kassler Kotelett mit einer passenden Soße angießen.

### Kassler Kotlett:

Kassler Fleisch mit Brühe und Gewürzen 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Für eine schönere Optik kann man die Silikonform vor dem Befüllen mit etwas Paprikapulver austreuen. Die Masse mit Hilfe eines Einweg-Spritzbeutels in die Silikonform „Kotelett“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und einfrieren.

### Sauerkraut:

Das Sauerkraut 5 Min. feinst pürieren, GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse mit Hilfe eines Einweg-Spritzbeutels in die Silikonform „Spinat“ füllen, mit dem Deckel gleichmäßig in der Form verteilen und einfrieren.

**Alternativ:** Eine Spätzle- oder Kartoffelpresse bzw. ein Spritzbeutel mit einer Spaghettitülle verwenden.

### Kartoffelpüree:

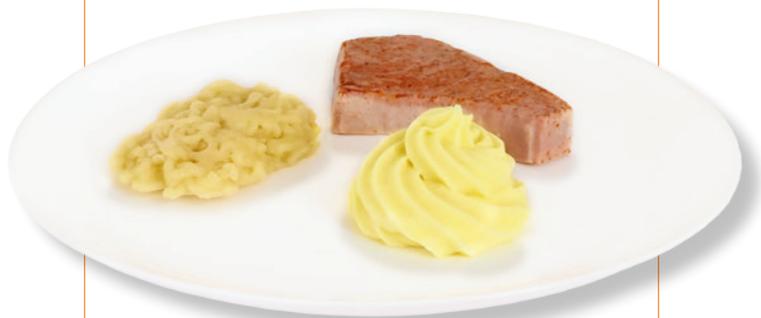
Kartoffeln, Milch, Butter und Gewürze 5 Min. feinst pürieren. GELEAcold zugeben und 20 Sek. unterheben. Die Masse mit Hilfe eines Einweg-Spritzbeutels und Sterntülle auf ein ausgelegtes GN Blech zu dekorativen Mustern aufspritzen und einfrieren.

### Küchentipps:

Je feiner das Püree, desto besser das Ergebnis! Wir empfehlen den RobotCoupe Blixer und eine Pürierzeit von 5 Min. In der Mikrowelle abgedeckt max. 5 Min. bei mittlerer Hitze (400W) regenerieren. Testen Sie vorab das Erhitzungsverhalten!

Nährwerttabelle für ein  
Tellergericht (ca. 215 g)

Brennwert/ Kalorien	1121 kJ/ 268 kcal
Fett	18,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	10,0 g
Kohlenhydrate - davon Zucker	10,9 g 4,0 g
Ballaststoffe	4,2 g
Eiweiß	11,3 g
Salz	4,6 g



KASSLER KOTLETT  
mit Sauerkraut  
und Kartoffelpüree