

# Kasseler mit Steckrüben-Gemüse und Mehl-Klößchen

---

Wiebke's Version von Speck und Klüten | Rezept aus Mein schönes Land TV

## Zutaten für 6 Personen:

- 1,5 kg Kasseler-Nacken und Kasseler-Kotelett
- 1 sehr große Steckrübe
- 1,5 kg Karotten
- 1 kg Kartoffeln
- 4 Eier
- 500 g Mehl
- Salz
- ca. 4 cl Mineralwasser

## Zubereitung:

Das Fleisch mit kaltem Wasser abspülen, in einen großen Kochtopf geben, mit Wasser auffüllen und auf mittlerer Stufe ca. 2 1/2 Stunden köcheln lassen.

### Tipp:

Alternativ können auch Kochwürste, Bauchspeck, geräuchertes Eisbein oder Schweinebacke mitgekocht werden.

Kartoffeln schälen und in einem separaten Topf in Salzwasser ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit kochen.

Karotten und Steckrüben schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gemüse in einem Kochtopf mit Wasser auffüllen, leicht salzen und ebenfalls etwa 30 Minuten garen.

Kurz bevor Fleisch und Gemüse gar sind, werden die sogenannten Klüten, die Mehl-Klößchen, angerührt. Dafür Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit der Gabel verquirlen. Mehl, etwas Salz und Mineralwasser dazugeben und alles zu einer Masse anrühren. Ggf. etwas mehr Mineralwasser dazugeben, bis beim Rühren eine klebrige Masse entsteht.

Einen Esslöffel in kaltes Wasser tauchen. Damit die Klüten abstechen und in leicht gesalzenem, leicht kochendem Wasser einige Minuten ziehen lassen. Sie fallen zunächst nach unten, steigen aber an die Wasseroberfläche. Kurz danach können sie herausgenommen werden.

Zum Schluss alles zusammen servieren. Nach Belieben zu den Klüten Butter-Sauce reichen.

*Rezept: Wiebke Icken*

*Quelle: Mein schönes Land TV*