

Bratkartoffel Rezepte

Kasseler Mit Kümmelkruste

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Gratin, Hauptspeise, Kasseler, Schwein

1	Essl. Kümmel, im Mörser zerstoßen	1	Essl. Semmelbrösel
2	Zwiebeln, fein geschnitten	2	Kasseler Rippchen
1	Knoblauchzehe, gepresst		Pfeffer, Salz
1/2 Bund	Petersilie, fein geschnitten		Butter zum Anbraten
1/2	geh. TL Instand- Gemüsebrühe (Bio)		

In einer Pfanne Kümmel anrösten, dann etwas Butter, Zwiebeln und Knoblauch hinzugeben und anschwitzen. Petersilie untermischen und Gemüsebrühepulver einstreuen. Die Masse aus der Pfanne nehmen, Semmelbrösel untermischen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Die Rippchen mit etwas Butter in einer Pfanne bei geringer Hitze und geschlossenem Deckel leicht erwärmen. Das Zwiebel - Kümmel - Geröstet auf die Rippchen geben und unter der Grillschlange gratinieren.

Dazu passen sehr gut Bratkartoffeln und grüner Salat.