

# Hähnchen-Kasseler in Honig-Senf-Sahne

## Zutaten

- 2 Packungen Hähnchen-Kasseler
- 3 Zwiebeln
- 400 g Schlagsahne
- 2 EL flüssiger Honig
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1,2 Kg Kartoffeln
- 600 g Wirsing
- 2 EL Butter
- 1/4 Liter Milch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer & Muskat



## Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Hähnchen-Kasseler in eine leicht geölte Auflaufform legen. Zwiebeln andünsten. Sahne, Honig und Senf einrühren und aufkochen. Mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Soße über die Kasseler Scheiben gießen. Offen im vorgeheizten Backofen 10-15 Min bei 150° Umluft schmoren. Kartoffeln schälen, waschen und in Streifen schneiden. In Salzwasser zugedeckt ca. 20 Min kochen. Wirsing putzen, waschen und in Streifen schneiden. In heißer Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. 100 ml Wasser zugießen und zugedeckt ca. 10 Min bei schwacher Hitze schmoren. Milch erhitzen. Kartoffeln abgießen und zerstampfen. Milch unterrühren. Wirsing abtropfen und unterheben. Mit Salz und Muskat abschmecken. Anrichten. Klein geschnittenen Schnittlauch darüberstreuen.