Apfelkasseler

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Äpfel

Zutaten (2 gr. Portionen)

» 100ml Milch
» 7 Kartoffel(n)
» 300g Kasseler
» 1 gr. Zwiebel(n)
» 2 gr. Apfel/Äpfel
» Pfeffer
» Majoran
» Salz
» 1 Ei(er)

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

Kartoffelpüree zubereiten:

- Kartoffeln schälen und waschen
- 20min in Salzwasser kochen
- Kartoffeln abgießen und zerstampfen
- mit warmer Milch und Majoran zu Püree schlagen

Apfelkasseler zubereiten:

- Kasseler in Würfel schneiden
- Äpfel schälen, entkernen und würfeln
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Kasseler in etwas Öl 10min anbraten
- Äpfel und Zwiebel zugeben und weitere 10min dünsten
- mit etwas Wasser ablöschen
- mit Pfeffer leicht würzen

- Püree und Kasseler auf einem Teller anrichten
- mit in Scheiben geschnittenem hartgekochtem Ei garnieren

angelegt am: 31.05.2003 Rezept-Nr: 2

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke