

Kasselerpfanne mit Äpfeln

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Äpfel

Zutaten (4 Personen)

- » 150g Zwiebel(n)
- » 80g Möhre(n)
- » 600g Apfel/Äpfel
- » 4 Scheiben Kasseler
- » Salz & Pfeffer
- » 30g Butterschmalz
- » 125ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 125ml Apfelsaft
- » 4 EL Schlagsahne
- » 2cl Calvados
- » 50g Meerrettich
- » 1 Bd. Schnittlauch

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen und in Ringe teilen. Möhren waschen, schälen, putzen und klein würfeln. Die Äpfel waschen und die Kerngehäuse ausstechen. Obst in Scheiben schneiden.

2. Kasseler abrausen, trockentupfen, pfeffern und im Butterschmalz je Seite ca. 3min anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt bei 50°C im Ofen warm halten.

3. Die Zwiebeln und Möhren im Bratenfett andünsten. Die Äpfel zufügen und ca. 4min anbraten. Brühe, Apfelsaft und Sahne angießen, kurz aufkochen. Den Calvados einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer würzig abschmecken.

4. Frischen Meerrettich schälen und fein reiben. Das Kasseler zu den Äpfeln in die Pfanne geben. Den Schnittlauch abrausen und trockentupfen. Bis auf einige Halme in feine Röllchen schneiden. Beides wie den geriebenen Meerrettich aufstreuen und die Pfanne servieren.

Nährwerte: 490kcal/E29g/F34g/KH8g pro Portion

angelegt am: 10.02.2004

Rezept-Nr: 949

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