Überbackener Kasseler

Fleisch-Gerichte » Kasseler

Zutaten (4 Personen)

» 750g Kasseler
» 400 ml Weißwein
» 1 rote Paprika
» 1 grüne Paprika
» 1 Zwiebel(n)
» 1 Stange Porree
» 1 Dose Champignons
» 1 EL Butter/Margarine
» 2 EL Mehl
» 1/2 Tasse Tomatenmark
» 100g Gratin-Käse
» Salz & Pfeffer
» Majoran
» Basilikum

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen, trockentupfen und anschließend im Wein andünsten.

2. Die Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Porree in Ringe schneiden und die Champignons abgießen. Das Gemüse in Butter braten.

3. Tomatenmark in den Weinsud einrühren und 10min kochen. Die Soße mit Salz, Pfeffer, Majoran und Basilikum würzen.

4. Das Fleisch in Scheiben schneiden, mit Gemüse und Soße übergießen und mit Käse bestreuen. Den Auflauf bei 200°C 45min backen.

angelegt am: 05.11.2006 Rezept-Nr: 2161

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