Kasseler mit Cidre-Gemüse

Ausländische Küche » Französische Küche

Zutaten (4 Personen)

» 1kg Kasseler
» 1kg Kartoffel(n)
» 250ml Apfelsaft
» 200ml Cidre (lieblich)
» 2 Stangen Porree
» 1 Apfel/Äpfel
» Salz & Pfeffer
» 1/2 Bd. Thymian
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Fleisch auf die Fettpfanne des Backofens legen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C ca. 50min braten. Kartoffeln schälen und halbieren. Mit zum Fleisch geben. Nach und nach mit Apfelsaft und Cidre ablöschen.

2. Porreestangen in kleine Stücke schneiden. Apfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit dem Porree ca. 15-20min vor Ende der Bratzeit zu den Kartoffeln auf die Fettpfanne geben. Cidre-Gemüse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Thymianblättchen, bis auf etwas zum Garnieren, von den Stielen zupfen und kurz vor Ende der Garzeit über das Gemüse streuen. Fleisch etwas ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit übrigem Thymian und nach Belieben mit Petersilie garniert servieren.

Nährwerte: 610kcal/E58g/F20g/KH46g pro Portion

angelegt am: 18.09.2002 Rezept-Nr: 162

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