

Kassler in fruchtiger Apfelsauce

Rezept für 3 - 4 Personen

Zutaten:

500 g Kassler
1 Zwiebel
2 Äpfel
3 EL Sauerrahm
3 EL Butter
200 ml Apfelsaft
200 ml Brühe
1 EL Mehl
Cayennepfeffer
Salz + Pfeffer



Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

Zunächst die Zwiebel klein schneiden.

Danach die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und in dünnen Spalten schneiden.

In einer tiefen Pfanne 2 EL Butter zergehen lassen und die ca. 1,5 cm dicken Kassler-Scheiben von beiden Seiten goldgelb anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und warm halten.

1 EL Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Zwiebelstückchen bei mittlerer Hitze glasig andünsten. Die Apfelspalten zugeben und mit andünsten. Das Mehl darüber streuen und kurz durchrühren. Mit dem Apfelsaft und der Brühe aufgießen und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

Den Sauerrahm einrühren und anschließend die Kassler-Scheiben wieder in die Sauce legen und noch ca. 5 Minuten ziehen lassen. Fertig!

Dazu passen Kartoffeln oder Kartoffelbrei.

Wir wünschen Guten Appetit!