

Rezept

Kasseler mit Apfel-Senf-Sauce

Ein Rezept von Kasseler mit Apfel-Senf-Sauce, am 11.12.2024

Zutaten

1 große Zwiebel	2 säuerliche Äpfel (Boskop)
2 TL Zitronensaft	2 EL Butter
4 Scheiben Kasseler à 125 g	1/4 l Weißwein (ersatzweise Apfelsaft)
200 g Sahne	Salz
gemahlener Piment	2 TL scharfer Senf

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und ganz fein hacken. Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2. In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, Kasseler bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Min. braten, aus der Pfanne heben und warm halten.

3. Im Bratfett Zwiebel glasig dünsten, Apfelstücke zugeben, Weißwein und Sahne angießen. 5 Min. bei starker Hitze kochen. Mit Salz, Piment und Senf abschmecken. Pfanne vom Herd nehmen, Kasseler Scheiben in die Sauce legen und zugedeckt noch 5 Min. ziehen lassen.