

Kasseler-Braten überbacken

Für 4 Portionen:

1 kg Kasseler	1 L Weißwein	1 große Zwiebel
2 Paprikaschoten	1 Stange Lauch	200 g Champignons
1 EL Butter	2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ Tasse Tomatenpüree	100 g Emmentaler, gerieb.	Salz und Pfeffer
Majoran, getr.	Basilikum, getr.	

Paprika würfeln, Zwiebeln und Lauch in Ringe schneiden, Champignons in Scheiben schneiden.

Das Fleisch in Weißwein 45. Min. köcheln lassen.

Das Gemüse in der Butter 10 Min. dünsten. Mit Mehl bestäuben.

Tomatenmark und Tomatenpüree dazugeben und alles gut miteinander vermengen. Mit 1/2 Liter von der Kochbrühe auffüllen und noch 10 Min. auf kleinster Flamme köcheln lassen. Ab und zu umrühren.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und in Alufolie 5 Min. stehen lassen. Dann in Scheiben schneiden und in eine Auflauorm legen.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Majoran würzen und mit der Sauce gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Mit Emmentaler bestreuen und im Backofen 20 Min. bei 180°C überbacken.

Dazu passt französisches Weißbrot.

NN am 29. Juni 2025