

Kassler überbacken bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

700 gr Kasslerkotlett oder Kasslerkamm, 2 Gläser trockenen Weißwein, 1 rote Paprikaschote, 1 grüne Paprikaschote, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 200 gr Champignons (ganze), 1 Esslöffel Butter, 2 Esslöffel Mehl, 0,5 Tasse Tomatenpüree, Salz, Pfeffer, Majoran, Basilikum, 100 gr Emmentaler Käse (gerieben).

Die Vorbereitungen:

Das Fleisch im Weißwein dünsten (nicht kochen). Danach soll das Fleisch im Weißwein abkühlen.

Die Zubereitung:

Die Paprikaschoten entkernen, in Streifen schneiden und zusammen mit gewürfelten Zwiebeln, Lauchringen und ganzen Champignons in Butter braten. Tomatenpüree und den Wein, in dem das Fleisch gedünstet wurde, zugeben. Das Ganze 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen und mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken. Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und in eine feuerfeste Form gegeben. Die Gemüsemischung dazugeben und alles mit dem geriebenen Käse bestreuen. Das Gericht in den Backofen stellen und überbacken, bis der Käse zerlaufen ist.