

Kochen mit Wein

Kasseler mit Gemüse

Die Zutaten	Hab ich da	Muß ich besorgen
750 g Kasseler am Stück		
1/4 Liter Weißwein		
1/4 Liter Wasser		
1 grüne Paprikaschote		
1 rote Paprikaschote		
250 g Champignons		
1 Zwiebel		
2 EL Butter		
1 EL Mehl		
1/8 Liter Fleischbrühe		
100 g Tomatenmark		
Majoran, Salz, Pfeffer, Basilikum		
100 g geriebener Käse		

Die Zubereitung:

Kasseler in Wasser und Wein 15 Minuten kochen. Paprika grob würfeln, Champignons blättrig schneiden, Zwiebel hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten.

Das restliche Gemüse hinzugeben, mit Mehl bestäuben und umrühren.

Den Kasseler aus der Kochflüssigkeit nehmen und warmstellen. Die Brühe mit Tomatenmark vermischen und unter ständigem Rühren über das Gemüse gießen. Das Gemüse in eine feuerfeste Form geben und den Kasseler in Scheiben obenauf legen.

Käse darüberstreuen und bei 200 °C backen bis der Käse zerläuft.

Zu diesem Gericht empfehlen wir Ihnen einen

Guten Appetit wünscht

Ihr Weingut 

PS.: Tragen Sie sich doch in unseren Newsletter ein, so bekommen Sie immer die neuesten Rezepte per Email zugeschickt und erfahren nebenbei noch von unseren Weingutneuigkeiten. Sie finden uns im Internet unter www.weingut-jakobi-leiwen.de