

Kasseler in Honig-Senf-Sahnesauce

Zutaten (4-6 Personen)

4-6 Kassellerscheiben (aus dem Kotelett geschnitten)

3 Zwiebeln

Öl

Pfeffer

Salz

400 ml Sahne

2 EL Honig

3 EL mittelscharfer Senf

Zubereitung

Kassellerscheiben in heißem Öl von jeder Seite ca. 2 min. braten und in eine gefettete Auflaufform legen und pfeffern.

Die Zwiebeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Im Bratfett glasig dünsten (ggf. noch etwas Öl dazugeben). Sahne, Honig und Senf dazugeben und kurz aufkochen.

Mit Pfeffer und etwas Salz würzen. Die Sauce über das Fleisch gießen, dabei die Zwiebeln gleichmäßig verteilen.

Im Backofen bei 150 Grad Umluft (ansonsten 175 Grad) ca. 45 min. schmoren.

Ideal auch für Feiern, weil gut vorzubereiten. Paßt zu zahlreichen Beilagen (Brot, Kartoffelpüree, Wirsing, Kartoffelsalat etc.). Außerdem auch gut in der Mikrowelle aufzuwärmen. Bei größeren Mengen daran denken, dass in die Pfanne die entsprechende Menge Zwiebeln und Sahne reinpassen (ab 3-facher Menge spätestens einen Bräter oder hohe Pfanne nehmen).