



KOCHEN MIT WEIN – UNSER REZEPTVORSCHLAG

Kasseler mit Gemüse

DIE ZUTATEN:

750	g	Kasseler am Stück
1/4	l	Weißwein
1/4	l	Wasser
1	grüne	Paprikaschote
1	rote	Paprikaschote
250	g	Champignons
1		Zwiebel
2	EL	Butter
1	EL	Mehl
1/8	l	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 **Rosé**.*

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Weingut

Jakobi - Steffen