



Kasseler mit glasierten Äpfeln auf Backpflaumen ... teuflisch gut!!!



Zutaten für 4 – 6 Portionen ... oder für zwei extrem hungrige Teufel:

- 8 Scheiben Kasseler (aus der Lachse geschn. sind das 0,8 – 1 kg)
- 100 – 120 ml Rapsöl
- 100 – 120 g Butterschmalz
- 50 g Butter
- 500 – 700 g Backpflaumen
- 4 mittelgroße Äpfel
- 200 ml Kochsahne
- 200 ml Weißwein (schmeckt auch wunderbar mit Cidre)
- 45 g Zucker
- Schwarzer Pfeffer



Als Video auch in *Corinas Hexenküche* auf **YouTube**

https://www.youtube.com/channel/UCH8Y9UJGOg9i_cX_RjJ6Qqw



Kasseler mit glasierten Äpfeln auf Backpflaumen:

Ursprünglich wie die Zutaten ist auch der Geschmack – deftig und fruchtig zugleich. Mit der an Minimalismus erinnernden Menge an Gewürzen überrascht dieses aus harmonisch aufeinander abgestimmten Zutaten zubereitete Gericht garantiert jeden – selbst erklärte Feinschmecker – und lässt sich obendrein in sensationell kurzer Zeit zubereiten.

Zubereitung ...

- Den Kasseler, wenn nicht schon geschehen, in Scheiben schneiden. Die Backpflaumen teilen oder dritteln (je nach Geschmack und Größe).
- Rapsöl und Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Den Kasseler von beiden Seiten gut anbraten und dabei mit schwarzem Pfeffer würzen (nicht zu früh, so dass der Pfeffer nicht verbrennt).
- Den Bratensatz mit Wein ablöschen, die Backpflaumen-Stücke hinzugeben und in den Sud einrühren.
- Alles zusammen nochmals angemessen mit Pfeffer würzen.
- Den Bräter ohne Deckel bei 110 – 120°C / Umluft für 30 – 40 Min. in die Backröhre stellen, so dass Fleisch und Backpflaumen gemeinsam im Sud ziehen können. Gelegentlich nachsehen und rechtzeitig verhindern, dass das Fleisch austrocknet.
- Derweil die Butter in einer Pfanne zergehen lassen und die Äpfel geschält sowie in Stücke geschnitten darin anbraten.
- Wenn die Äpfel beginnen braun zu werden, den Zucker hinzugeben und alles zusammen auf kleiner Stufe noch etwas ziehen lassen.
- Den Bräter aus der Backröhre ziehen, auf dem Herd auf kleiner Stufe weiterköcheln lassen und die Kochsahne in den Bratensud einrühren.

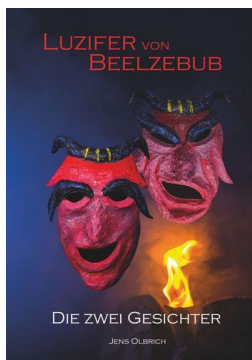
Serviervorschlag ...

- Als Beilage empfehle ich Stampfkartoffeln, gewürzt mit Muskatnuss und grob geschnittenen, frischen Lauchzwiebeln.
- Das Fleisch neben den Stampfkartoffeln in ein Bett aus Backpflaumen und Sud legen und reichlich mit glasierten Äpfeln garnieren.

Guten Appetit wünscht Corina von Beelzebub

Das Rezept entstand beim Schreiben der Luzifer von Beelzebub – Trilogie

Teil III ist im Entstehen und wird voraussichtlich 2019 erscheinen.



- **Luzifer von Beelzebub – Die zwei Gesichter**
- ISBN 978-3752880496
- Teil I der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 16,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code



- **Luzifer von Beelzebub – Die sechste Hexe**
- ISBN 978-3752880533
- Teil II der Fantasie-Trilogie Luzifer von Beelzebub
- erschienen am 07.06.2018
- u. a. als Taschenbuch 17,99 € erhältlich bei **BoD**
- auch bei amazon, Hugendubel ...
- **oder beim Buchhändler um die Ecke**

... oder über diesen QR-Code

