

Apfelkasseler

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Äpfel

Zutaten (2 gr. Portionen)

- » 100ml Milch
- » 7 Kartoffel(n)
- » 300g Kasseler
- » 1 gr. Zwiebel(n)
- » 2 gr. Apfel/Äpfel
- » Pfeffer
- » Majoran
- » Salz
- » 1 Ei(er)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Rezept-Foto



Zubereitung

Kartoffelpüree zubereiten:

- Kartoffeln schälen und waschen
- 20min in Salzwasser kochen
- Kartoffeln abgießen und zerstampfen
- mit warmer Milch und Majoran zu Püree schlagen

Apfelkasseler zubereiten:

- Kasseler in Würfel schneiden
- Äpfel schälen, entkernen und würfeln
- Zwiebeln schälen und würfeln
- Kasseler in etwas Öl 10min anbraten
- Äpfel und Zwiebel zugeben und weitere 10min dünsten
- mit etwas Wasser ablöschen
- mit Pfeffer leicht würzen
- Püree und Kasseler auf einem Teller anrichten
- mit in Scheiben geschnittenem hartgekochtem Ei garnieren

angelegt am: 31.05.2003

Rezept-Nr: 2

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke