

Kasseler in Apfel-Schalotten-Sud mit Haselnuss-Schupfnudeln



Zeit gesamt
35min



Zubereitungszeit
35min



Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---------------------------|--------|
| Schalotten | 2 St. |
| Äpfel, rot | 2 St. |
| Zucker | 1.5 EL |
| Gemüsebrühe | 400 ml |
| Kasseler, am Stück | 600 g |
| Salz | |
| Pfeffer, schwarz gemahlen | |
| Butter | 2 EL |
| Schupfnudeln | 800 g |
| Haselnusskerne, gemahlen | 40 g |
| Schnittlauch, frisch | 10 g |

Zubereitung

1. Schalotten halbieren, schälen und in Scheiben schneiden. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln.
2. In einem Topf 1 EL Zucker mit 2 EL Wasser auf hoher Stufe erhitzen und karamellisieren. Sobald der Zucker beginnt, leicht braun zu werden, Schalotten und Äpfel zugeben und mit Brühe ablöschen. Alles ca. 10 Min. köcheln.
3. Kasseler waschen, trocken tupfen und würfeln. Kasselerwürfel zum Apfel-Schalotten-Sud geben und auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren ca. 3 Min. köcheln. Den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe erhitzen, bis die Butter braun wird. Schupfnudeln darin ca. 5 Min. rundherum anbraten. Haselnüsse dazugeben, salzen und pfeffern.
5. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden. Schupfnudeln auf Tellern anrichten, den Apfel-Schalotten-Sud mit Kasselerwürfeln darübergeben, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 680 kcal |
| Kohlenhydrate | 99 g |
| Eiweiß | 37 g |
| Ballaststoffe | 9 g |
| Fette | 14 g |