Kasseler auf Porree mit Apfel-Honig-Sauce



Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Kasseler, am Stück	600 g
Lauch	3 St.
Butter	2 EL
Apfelsaft	150 ml
Gemüsebrühe	150 ml
Senf	2 TL
Honig	1 TL
Zimt	
Mini Kartoffelklöße	12 St.
Schnittlauch, frisch	10 g
Crème fraîche	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlerer Topf, großer Topf

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kasseler abwaschen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Porree waschen, Wurzelenden entfernen und in 6–8 cm lange Stücke schneiden.

2. In einem Topf Butter auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und den Porree darin ca. 5 Min. rundherum anbraten. Mit Apfelsaft und Brühe ablöschen. Senf, Honig und Zimt unterrühren. Kasseler auf den Porree legen und für ca. 20 Min. abgedeckt im Ofen garen.

3. Inzwischen in einem Topf ca. 5 l Salzwasser zum Kochen bringen und Kartoffelklöße im siedenden Salzwasser ca. 10 Min. erwärmen. Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden.

4. Fleisch und Porree aus dem Topf nehmen und warm stellen. Bratensud auf dem Herd bei hoher Stufe aufkochen, Crème fraîche unterrühren und abschmecken. Mit Kasseler, Knödeln und Porree auf Tellern anrichten und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	515 kcal
Kohlenhydrate	72 g
Eiweiß	32 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	12 g