

Kasseler in Apfel-Senf-Soße

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 4 Äpfel
- 2 TL Zitronensaft
- 4 EL Butter
- Kasseler
- ½ Liter Weißwein
- 400 ml Schlagsahne
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Senf

Zubereitung

- Zwiebeln schälen und ganz fein hacken
- Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln
- In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, Kasseler bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2-3 Minuten braten, aus der Pfanne nehmen und warm halten
- Im Bratfett die Zwiebeln glasig dünsten. Apfelstücke dazugeben, Weißwein und Sahne angießen, 5 min bei starker Hitze kochen und reduzieren lassen. Mit Salz, Piment und Senf abschmecken
- Pfanne vom Herd nehmen, Kasseler Scheiben in die Sauce legen und zugedeckt noch ca. 5 Minuten ziehen lassen.

