

Kassler überbacken

Studentenessen irgendwann im Jahr 2000
bei Ulla & Deltev

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 4 Personen

700 g rohes Kassler, ohne Knochen am Stück
2 Gläser trockenen Weißwein
je 1 rote und grüne Paprika
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
200 g Champignons
1 EL Butter
1 EL Mehl
1/2 Tasse Tomatenpüree
100g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Majoran, Basilikum

ZUBEREITUNG

Das Fleisch in Weißwein dünsten (nicht kochen lassen). Danach im Wein abkühlen lassen.

Paprika entkernen, in Streifen schneiden, mit gehackten Zwiebeln, Lauchringen und ganzen Champignons in Butter braten. Mit Mehl abstäuben, Tomatenpüree und den Wein, in dem das Fleisch gedünstet wurde, zugeben. 10 Minuten unter ständigem Rühren kochen und mit Salz, Pfeffer und Gewürz abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, in eine feuerfeste Form geben, mit der Gemüsemischung abdecken und mit geriebenem Käse bestreuen.

Überbacken, bis der Käse goldbraun ist, oder auch nicht. Dann bitte nur zerlaufen lassen.

Heiß servieren mit Reis oder französischem Brot

Getränkervorschlag: trockener Weißwein, Rosé, Bier