

Kasseler mit Zwiebel-Senf-Kruste

Zutaten

- 1,5 kg Kasseler
- 375 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Schweinebraten
- 200 g Gemüsezwiebeln
- 1 EL Butter
- 60 g Toastbrot
- 3 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Kasseler mit Pfeffer kräftig würzen und in einen feuerfesten Bräter setzen. Wasser zugießen. MAGGI Fix für Schweinebraten einrühren. Im Backofen 45 Min. garen.
3. Für die Kruste: Gemüsezwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. In einer Pfanne Butter heiß werden lassen und die Zwiebeln darin andünsten. Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Mit den Zwiebeln und THOMY Delikatess-Senf mischen. Die Masse auf das Kasseler streichen, andrücken und weitere 45 Min. backen.
5. Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, kurz ruhen lassen und danach in Scheiben schneiden. Auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren. Dazu Kartoffelpüree und Sauerkraut servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	360 kcal
Fett	9 g
Protein	57 g

🕒 95 Minuten

⊕ 6 Portionen