



## Kasselerbraten mit Haselnussglasur

### Zutaten

- 100 g Zwiebeln
- 1 kg Kasseler am Stück
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 125 ml Weißwein
- 3 EL Aprikosenmarmelade
- 1 EL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 60 g Haselnusskerne
- 200 ml Wasser
- 1 Päckchen Maggi Sauce zu Schweinebraten, 2er Pack

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Kasseler waschen und trocken tupfen.
3. Im Bräter THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen und das Kasseler von allen Seiten kräftig anbraten. Zwiebeln zugeben und kurz andünsten. Weißwein zugießen. Im Backofen ca. 15 Min. offen backen.
4. Aprikosenmarmelade mit THOMY Delikatess-Senf verrühren und 1/3 davon auf den Braten streichen.
5. Haselnusskerne hacken und mit der restlichen Aprikosen-Senfmischung verrühren und auf den Braten streichen. Temperatur auf 220°C (190°C Umluft) erhöhen und das Fleisch weitere 15 Min. braten. Das Fleisch herausnehmen und warm stellen.
6. Wasser zum Bratenfond gießen und aufkochen. MAGGI Sauce zu Schweinebraten einrühren. Unter Rühren aufkochen und bei geringer Wärmezufuhr kochen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Soße zu dem Kasselerbraten servieren. Dazu Kartoffelgnocchi und Möhrengemüse servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	10 g
Energie	346 kcal
Fett	15 g
Protein	39 g

🕒 52 Minuten

⊕ 6 Portionen