



Kasseler in Zwiebel-Senf-Sauce

Zutaten

- 500 g Kasseler
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 ml Wasser
- 2 Päckchen Maggi Sauce zu Schweinebraten, 2er Pack
- 150 g Silberzwiebeln
- 1,5 EL THOMY Senf süß

Zubereitung

1. Kasseler waschen, trocken tupfen.
2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen, das Kasseler darin von allen Seiten anbraten.
3. Wasser zugießen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 60 Min. schmoren. Kasseler herausnehmen und warm stellen.
4. MAGGI Sauce zu Schweinebraten einrühren, zum Kochen bringen und ca. 1 Min. kochen.
5. Silberzwiebeln zufügen und heiß werden lassen. THOMY Süßer Senf unterrühren.
6. Das Kasseler in Scheiben schneiden und die Sauce dazu servieren. Dazu MAGGI Kartoffel Püree und Möhren-Broccoli-Blumenkohl-Gemüse servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	11 g
Energie	268 kcal
Fett	12 g
Protein	29 g

🕒 78 Minuten

⊕ 4 Portionen