

Kasseler-Geschnetzeltes bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Kasseler-Lumme, 0,5 kg Paprikaschoten, gemischt, 0,5 großes Glas Champignons, 0,5 Esslöffel Butterschmalz, 1,5 Becher Sahne, 0,5 großes Glas Chillisoße.

Die Zubereitung:

Paprikaschoten entkernen, waschen und in Streifen schneiden.

Kasseler erst in Scheiben, dann in dünne Streifen schneiden.

Champignons gut abtropfen lassen.

1 EL Butterschmalz erhitzen und die Kasselerstreifen darin portionsweise andünsten.

Champignons ebenfalls andünsten.

Paprikastreifen Champignons und Kasseler in einen Bräter füllen und verteilen.

Bei 200°C 50 - 60 Minuten garen.

Dann die Sahne mit der Chillisoße vermischen und über das Geschnetzelte geben. Nochmals ca. 20 Minuten garen.

Dazu passt: Stangenbrot, Kroketten, Rösti und grüner Salat