

Überbackener Kasseler-Braten

Für 4 Portionen

1 kg Kasseler	1 L Weißwein	1 große Zwiebel, Ringe
2 Paprikaschoten, rot, grün	1 Stg. Lauch, Ringe	200 g Champignons
1 EL Butter	2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
$\frac{1}{2}$ Tasse Tomatenpüree	100 g Emmentaler, gerieb.	Salz, Pfeffer
Majoran, getr.	Basilikum, getr.	

Das Fleisch in Weißwein 45 Minuten köcheln lassen.

Das Gemüse in der Butter 10 Min. dünsten. Mit Mehl bestäuben.

Tomatenmark und Tomatenpüree dazugeben und alles gut miteinander vermengen, mit 1/2 L von der Kochbrühe auffüllen und 10 Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen; ab und zu umrühren.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und in Alufolie 5 Minuten stehen lassen. Dann in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, Basilikum und Majoran würzen und mit der Soße gleichmäßig auf dem Fleisch verteilen. Mit Emmentaler bestreuen und im Backofen 20 Minuten bei 180°C überbacken.

Dazu passt sehr gut französisches Weißbrot.

NN am 04. Februar 2026