Kasseler-Geschnetzeltes
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 kg Kasseler-Lummer, 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

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de