

Rezepte von Löwensenf

Düsseldorfer Kassler-Senfsteak



2	Scheiben Kassler (à ca. 150 g)
3	Zwiebeln
2 EL	Öl
75 g	Crème fraîche
2 TL	Löwensenf extra
1	kleiner säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
1/2 TL	Zitronensaft

1. Kasslerscheiben nebeneinander in eine flache Auflaufform legen. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, in einer Pfanne in erhitztem Öl ca. 5 bis 10 Minuten glasig dünsten.

2. Backofen auf 180°C vorheizen.

3. Crème fraîche und Löwensenf extra mit den Zwiebeln mischen und auf den Kasslerscheiben verteilen.

4. Apfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, Apfel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und auf dem Kassler-Senfsteak verteilen.

5. Im Backofen bei 160-180°C ca. 30 Minuten garen und nach Wunsch mit Kräuterspätzle servieren.

Backzeit: ca. 30 Minuten