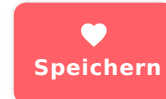


... > Menüart > Hauptspeise > Gemüse




Kasseler und Gemüse mit Bresso überbacken



auch Männersache

★★★★☆ 3.5 (6 Bewertungen)

 11 Kommentare

 20 Min.  normal  23.01.2011

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

8 Scheibe/n Kasseler, rohes, ca. 1-1,5 cm dick

250 ml Weißwein

3 Paprikaschote(n), rot-gelb-grün (oder orange), in Streifen

1 Stange/n Lauch, in Ringe geschnitten

1 m.-große Zwiebel(n), in Ringe geschnitten

400 g Champignons, halbiert oder geviertelt

1 EL Olivenöl

200 g Brotaufstrich, (Bresso mit Kräutern)

Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

Salz

Kräuter der Provence (getrocknet)

1 EL Tomatenmark, 3-fach konzentriert

Zubereitungsansatz

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Koch-/Backzeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 40 Minuten

Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse darin anbraten. Tomatenmark dazu geben und anrösten. Kräuter der Provence nach Geschmack zwischen den Handflächen zerrieben darüber streuen und untermengen. Den Pfanneninhalt mit dem Wein ablöschen und mit etwas Salz sowie Pfeffer abschmecken. Das Gemüse in einer Auflaufform verteilen, das Kasseler darauf legen (etwas eindrücken) und den Bresso auf den Fleischscheiben verteilen.

Das Gericht im auf 200 °C vorgeheiztem Umluftofen ca. 20 Minuten garen.

Dazu frisches Baguette in Scheiben.

Rezept von

falfala

Weitere Rezepte von falfala

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

17.03.2014 11:48

Sanja201

Hallo,

das Gemüse war sehr lecker. Das Kasseler mit dem Bresso zusammen war uns

das Gemüse war sehr lecker! Das Rezept mit dem diese Essensform war und
allerdings zu salzscharf. Ich würde das nächste mal eher einen neutraleren
Frischkäse nehmen und frische Kräuter dazugeben.

VG
Sanja

Antworten

24.02.2013 14:12

Azoren

Hallo falfala,

es ist ein leckeres Gericht, leider ist die "Soße" sehr dünnflüssig, oder habe ich
da was verkehrt gemacht?

LG
Azoren

Antworten

25.02.2013 16:29

falfala

Hi Azoren,

eine dicke Sauce ist es nicht. Aber richtig dünnflüssig war sie bei mir bisher
nie. Versuche es mal mit einer großen weiten Auflaufform, dadurch ist die
Verdunstung größer. Ansonsten nehme doch einfach etwas Tomatenmark
mehr, wenn Du nochmal einen Versuch starten möchtest.

LG

falfala

Antworten

14.06.2011 08:49

nagro77

Halli Hallo!

Sehr lecker!!

Ich hab das Gemüse nur ganz kurz angebraten und dann in die Auflaufform
gegeben. So ist es auch nach der Garzeit im Backofen noch bissfest gewesen.

Viele Grüße!

nagro77

Antworten

14.06.2011 17:00

falfala

Hallöle,

es ist immer wieder schön zu lesen, daß das Rezept gefällt :-)

Und danke für die vielen points.

LG

falfala

Antworten

01.05.2011 10:42

Patzi

Ein echt leckeres Rezept, was auch meinem Sohn geschmeckt hat. Leider hatte ich ein nicht so gutes Kassler, war sehr durchwachsen und teilweise plombengefährdend zäh. Beim nächsten Mal nehme ich wieder Kasslerlachs oder Putenfleisch.

Den Wein hab ich weggelassen, stattdessen Wasser genommen und mehr Gewürze.

Die Gewürze waren nicht zu weich, da wir sie nur kurz in der Pfanne angeschwitzt haben.

Als Beilage hatten wir Spätzle. Ach ja, ich hatte noch 2 Scheiben Gouda übrig, die hab ich zerrupft und auf den Bresso gegeben.

Antworten

21.03.2011 17:56

falfala

falfala

Wir haben das Rezept versuchsweise mit Putenkasseler gemacht.

Fleisch hat zwar nur 1 % Fett, aber es ist nicht trocken geworden. Uns schmeckte es sogar noch besser.

Nächster Versuch wird dann zusätzlich mit Bresso light gestartet.

Bericht folgt.....

Und wer noch weitere Ideen hat, immer her damit :-)

LG falfala

Antworten

11.03.2011 17:20

Goldjuwel

Hallo,

Danke für das leckere Rezept.

War wieder einmal etwas anderes mit Kasseler.

Statt des Weines habe ich etwas Gemüsebrühe genommen, hat uns auch damit sehr gut geschmeckt.

LG

Goldjuwel

Antworten

11.03.2011 17:45

falfala

Hi Goldjuwel,

freut mich sehr, daß es Euch geschmeckt hat. Und vielen Dank für die schönen Fotos.

LG

falfala

Antworten

29.01.2011 15:02

knobichili

Hi falfala,

das Rezept hat uns gut gefallen, jedoch ein wenig mehr Schärfe und Gewürze schaden diesem Gericht sicherlich nicht.

Beim sicherlich nächsten Mal werde ich das gemischte Gemüse jedoch roh in die Auflaufform geben, da es uns so wie beschrieben bei Garende zu weich war.

Liebe Grüße

knobi

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[dinkelbrot rezepte](#), [fleischpflanze rezepte](#), [hackfleischbraten rezepte](#), [keskuchen rezepte](#), [kohlrabieintopf rezepte](#), [meerrettichsauce rezepte](#), [pangasiusfilets rezepte](#), [paprika--sahne-hähnchen rezepte](#), [portweinjus rezepte](#), [zitronenmuffins rezepte](#)