

Schmor-Kassler mit Äpfeln



Zutaten (4 Personen):

- 1 Kasslernacknbraten (ca. 1 kg)
- 3 Äpfel
- 3 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 500 ml Apfelsaft
- 2 Scheiben Weißbrot (vom Vortag)
- 5 EL Butter (weich)
- 3-4 Stiele Thymian
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls in Spalten schneiden. Butterschmalz in einem großen Bräter oder Schmortopf auf dem Herd erhitzen. Den Kasslerbraten in 8 etwa daumendicke Scheiben schneiden, diese in den Bräter geben und darin pro Seite etwa 2 Minuten anbraten.

Dann die Zwiebel- sowie Apfelspalten zugeben und kurz mitbraten. Anschließend alles mit dem Apfelsaft ablöschen und aufkochen. Alles mit Salz sowie Pfeffer würzen und in den vorgeheizten Backofen geben, wo es 30 Minuten schmort.

In der Zwischenzeit die Brösel herstellen. Hierzu den Thymian waschen, von den Zweigen zupfen und fein hacken. Das Weißbrot fein zerbröseln und zusammen mit dem gehackten Thymian sowie der Butter verkneten. Nach der Schmorzeit den Deckel vom Bräter nehmen, die Bröselmasse in Flocken auf den Kasslerstücken verteilen und alles ohne Deckel nochmals für 15 Minuten weiterbacken.

Tipp:

Als Beilage schmecken Kartoffelrösti, Reis oder Kartoffelpüree sehr lecker.

Nährwertangaben: 835 kcal p.P., 44 g KH p.P. (ohne Beilage)