

Kasslerpfanne (6 Personen)

fingerdicke Kasslerscheiben ohne Knochen

(2-3 pro Person)

1 ½ kg. Gemüsezwiebeln

2 kl. Dosen (oder Gläser) geschnittene Champignons (1. Wahl)

2 P. Kräuter der Provence (tiefgefroren von Iglo)

Pfeffer weiß, Paprikapulver edelsüß

2 Becher Schmand (je 200 g)

2 Becher Sahne (je 200 g)

Kasslerscheiben werden von beiden Seiten angebraten (3-4 Minuten je Seite), beiseite stellen. In dem Bratenfett die geschnittenen Zwiebeln weich schmoren. Ziemlich zum Schluss der Schmorzeit die abgetropften Champignons dazugeben und mit schmoren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne und Schmand mischen.

Alles in eine entsprechend große Form schichten, und zwar eine Schicht Fleisch, eine Schicht Zwiebelgemisch, Kräuter, Pfeffer und Paprikapulver, darüber Sahnegemisch.

Nun das Ganze noch einmal.

Form in den vorgeheizten Backofen stellen: 150 Grad, 90 Minuten.

Dazu reicht man Reis. Es kann auch Brot sein.