

Kasseler mit Chili-Pflaumen in Balsamicocreme

Zutaten für 4 Portionen:

600 g ausgelöster Kasselerrücken
1 kleiner Zweig Rosmarin
1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen
oder Odenwald Bio-Genuss Pflaumen (540 g)
1 kleine Chilischote (rot/grün)
1 rote Zwiebel
1 EL Butter
2 gestrichene EL heller Soßenbinder
1-2 EL Balsamicocreme
Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Salz



Zubehör:

1 Auflaufform

Zubereitung:

Kasselerrücken mit Rosmarin belegt in eine Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad (Gas: Stufe 3, Umluft: 160-180 Grad) ca. 30 Minuten garen.

Pflaumen in ein Sieb geben und die Flüssigkeit auffangen. Chilischote putzen, abspülen und fein schneiden. Zwiebel pellen und in Spalten schneiden.

Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Zwiebel und Chilischote darin kurz anbraten. Flüssigkeit angießen und aufkochen. Soßenbinder mit einem Schneebesen einrühren und die Sauce 1 Minute kochen lassen. Mit Balsamicocreme, Pfeffer und Salz abschmecken. Pflaumen in die Sauce geben und erhitzen. Nicht mehr kochen lassen.

Kasseler vor dem Anschneiden 5 Minuten ruhen lassen. Dann mit der Pflaumensauce anrichten. Dazu nach Belieben Sauerkraut und Salzkartoffeln oder Kroketteen reichen.

Zubereitungszeit ca. 35 Minuten



Guten Appetit!