Kassler-Braten mit Senfsauce

Kategorie: Hauptgericht
Zubereitungszeit : 75 min
Portionen: 2

Zutaten:

- 1 Gemüsezwiebel
- 450 g Kassler
- 1 EL Öl
- 1/8 l Brühe
- 1 kleine Möhre
- 1 TL Korinthen
- 60 ml trockener Weißwein
- ½ Bund Petersilie
- 1 EL scharfer Senf
- 1 EL süßer Senf
- 2 EL Crème fraîche

Beschreibung:

1. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Das Fleisch mit Wasser abspülen, wieder abtrocknen. Überschüssiges Fett eventuell abschneiden.
2. Das Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch von beiden Seiten anbraten (je etwa 3 Minuten). Die Zwiebelwürfel kurz mit anbraten. Mit Brühe ablöschen, zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten schmoren.
3. Die Möhren waschen, schälen und grob raspeln. Nach den 45 Minuten zusammen mit den Korinthen und dem Wein zum Braten in den Topf geben. Weitere 10 Minuten schmoren.
4. Die Petersilie verlesen, einige Blättchen zum Garnieren beiseite legen, die übrigen fein hacken und mit beiden Senfsorten und der Crème fraîche verrühren.
5. Den Braten aus der Sauce nehmen und warmhalten. Die vorbereitete Senfmischung in den Topf geben, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Würzig abschmecken, mit dem Fleisch servieren, mit Petersilie garnieren.

Notizen: