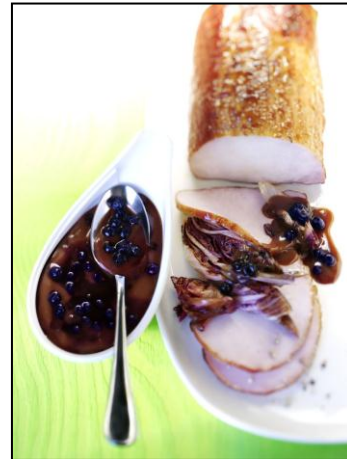


Kasseler mit Blaubeer-Calvados-Sauce

Zutaten für 4 Personen:

750 g ausgelöster Kasselerrücken
 1 EL Ingwermarmelade
 1-2 TL Sojasauce
 2 Radicchio (ca. 400 g)
 2 rote Zwiebeln
 1 EL Öl
 Salz, Pfeffer
 400 ml Bratenfond (aus dem Glas)
 150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)
 1 EL Speisestärke
 2-3 EL Calvados
 1 Prise Zucker
 nach Belieben Petersilie zum Garnieren



Zubereitung:

1. Kasseler auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft 180 Grad) 15 Minuten braten. Hitze auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) herunterschalten. Marmelade mit Sojasauce verrühren, den Braten damit bepinseln und weitere 20-25 Minuten braten.
2. Radicchio putzen, abspülen und vierteln. Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Radicchio zugeben und 3-4 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.
3. Kasseler von der Fettpfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Bratenfond lösen, durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Blaubeeren zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Stärke mit Calvados verrühren und in die Sauce einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
4. Kasseler in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Radicchio und der Sauce anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garniert anrichten.

Dazu Baguette oder Salzkartoffeln reichen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 374 kcal / 1561 kJ
 Protein: 34,1 g
 Fett: 18,5 g
 Kohlenhydrate: 13,2 g

Wild Blueberry Association of North America
 Ansprechpartner: mk² gmbh, Maria G. Kraus, Oxfordstraße 24,
 D-53111 Bonn, fon: 0228/943 787 – 0,
 fax: 0228/ 943 787 – 7, e-mail: info@wildeblaubeeren.de
 Fotonachweis: Wilde Blaubeeren aus Kanada
 Abdruck honorarfrei
 Zwei Belegexemplare erbeten

