

Rezept des Monats
Mai 2009



Der Bauernmarkt im Internet
www.bauernmarkt-olpe.de

Auflauf mit Kassler und Spargel

Zutaten (für 4 Personen):

- 750 g weißer Spargel
- 250 g Möhren, Salz
- Zucker, 2 EL Zitronensaft
- 250 g Champignons
- 600 g Kassler o. Knochen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- 150 g saure Sahne
- 3 Eier, Pfeffer, Muskat
- 150 g Bauernkäse
- 2 EL Paniermehl
- Schnittlauch

Zubereitung:

1. Spargel schälen und holzige Enden abschneiden. In Stücke schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. In kochendem Salzwasser mit 1 TL Zucker und Zitronensaft ca. 10, Möhren ca. 5 Min. vorgaren. Abgießen und abtropfen.

2. Pilze, Zwiebeln und Fleisch putzen und in Scheiben schneiden. Fleisch in heißem Butterschmalz anbraten, herausnehmen. Pilze mit den Zwiebeln im Bratfett braun braten.

3. Fleisch, Gemüse und Pilze in eine Form schichten. Eier und saure Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Über den Auflauf gießen.

4. Käse reiben und mit dem Paniermehl auf dem Auflauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200° / 175° Umluft) ca. 30 Min. backen. Mit Schnittlauchröllchen garnieren und mit Petersilienkartoffeln servieren.

Getränk: Trockener Silvaner



Guten Appetit!