

Kasslerkamm

Zutaten für 4 Personen

- 750 g Kasslerkamm (mager)
- 50 g Flüssigbutter
- 1/2 Liter Wasser
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe oder
2 Esslöffel Sojasoße
- 1 kleine Zwiebel
- 15 Backpflaumen
- 1 kleiner Apfel
- Soßenfix dunkel (Soßenbinder)
nach Bedarf oder 1 gehäufte Tee-
löffel Stärkemehl

Zubereitung

Das Kassler wird beidseitig in der Margarine scharf angebraten. Etwas Wasser wird aufgefüllt, die geschälte ganze Zwiebel und der gewaschene Apfel sowie die Backpflaumen werden dazugegeben.

Nun köchelt das Ganze ca. zwei Stunden vor sich hin. Das Fleisch wird ab und zu gewendet und es muss auch gelegentlich Wasser dazugegeben werden.

Gegen Ende werden Backpflaumen, Zwiebel und Apfel aus der Soße genommen, ausgedrückt und der Saft wieder zum Fleisch gegeben.

Das Fleisch wird zerteilt serviert, die Soße mit Soßenbinder angepöckelt und noch einmal abgeschmeckt.



Zubereitungszeit

ca. 3 Stunden

Anrichtung

Zum Kasslerkamm passen Kartoffeln und Sauerkraut, aber auch Klöße und Rotkohl.