

Kasselertopf aus dem Backofen

750 g	Kasseler
750 g	Kartoffeln
500 g	Zwiebeln
6	Tomaten
3	Paprikaschoten
1 Dose	Champignons (oder 500g Frische)
1 Dose	Mais

Fleisch würfeln und in etwas Öl anbraten; in einen großen Bräter geben.

Kartoffeln und Zwiebeln grob würfeln, im gleichen Fett ebenfalls leicht anbraten und zusammen mit dem Öl zu dem Kasseler geben.

Mit Paprika und Pfeffer würzen.

Wenig Wasser dazu gießen und im Backofen bei 225°C Ober-/Unterhitze (Heißluft 200°C) zugedeckt 60 Minuten garen.

Nach 30 Minuten umrühren.

In der Zwischenzeit Paprika, Tomaten und Champignons würfeln. Nach den 60 Minuten zum Fleisch dazugeben und zugedeckt weitere 20 Minuten garen.

Erst danach mit Salz abschmecken, da man erst dann die Salzigkeit des Kassellers beurteilen kann.

Das Rezept ist für 4-6 Personen, reicht bei uns aber immer nur für 4, da es so lecker schmeckt.

Kasselertopf kann komplett vorbereitet werden, dann aber nur 10 Minuten mit dem Gemüse garen und am nächsten Tag in den kalten Backofen stellen und zugedeckt auf 225° erwärmen.

Reste können sehr gut eingefroren werden.