

Kasseler Spezial

DAS WIRD GEBRAUCHT:

4 EL Öl
1kg Kasseler ohne Knochen
750 g Zwiebeln
500 g grüne und rote Paprika
500 g Champignons
1,5 kg Kartoffeln
6 EL Öl, Salz, Pfeffer, Paprika

EIN REZEPT VON:

Karin Heise

AUS:

Johannisberg

TIPPS:

Für 4 Personen

SO GEHT'S:

Fettpfanne erhitzen, Öl und Fleisch darauf geben.

Zwiebel in große Würfel, Paprika in Streifen schneiden,

Pilze halbieren und um das Fleisch legen.

Kartoffeln schälen und würfeln- oder in Scheiben schneiden

und in gesalzenem Öl schwenken.

Das Ganze damit bedecken und alles bei Bedarf garen.

Backzeit ca. 1 Stunde bei 230 Grad.

Mit unserer Rezept-Einsendung

- zeigen wir uns damit einverstanden, dass das von uns eingesandte Rezept unter Nennung unserer Namen und unseres Landfrauenvereins gespeichert, verarbeitet und veröffentlicht werden darf (als Aushang oder in Druckerzeugnissen sowie im Internet, z.B. auf der Website des Landfrauenvereins, bei Facebook o.ä.)
- versichern wir, dass wir mit der Abgabe und Veröffentlichung des Rezepts keine Urheberrechte verletze.