

Braten Rezepte

Gebratener Spargel Mit Kassler

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleisch, Schwein, Spargel

800 g Frischer Spargel
150 g Kassler
1 Schalotte
30 g Butter
100 ml Hühnerbrühe

1 Tomate
Erdnussöl zum Anbraten
Kerbel zum Garnieren
Salz, Pfeffer
Sojasauce

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden. Alle Stangen schräg in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden. Das Kassler in Streifen schneiden und in Erdnussöl anbraten.

Um den Spargel zu braten, wird eine Pfanne etwas vorgeheizt. Die Spargelstücke in Erdnussöl scharf anbraten. Die Schalotte würfeln und sie mit der Butter zum Spargel geben. Einige Sekunden weiter braten.

Nun mit zunächst wenig Hühnerbrühe ablöschen und durchschwenken. Denn die Sauce darf nicht dünnflüssig werden, sondern soll am Spargel haften. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce abschmecken. Den Spargel anrichten und mit den Kasslerstreifen, Tomatenwürfeln und Kerbel garnieren.