

# Savour Canada: Kasseler mit Blaubeer-Calvados-Sauce - leckeres zur Winterzeit

**Savour Canada: Leckere Wilde Blaubeeren aus Kanada krönen viele Gerichte. Dieses leckere Gericht passt zur kalten Herbst- und Winterzeit. Servieren sie das Gericht zum Beispiel mit einem Baguette oder Salzkartoffeln.**

## **Kasseler mit Blaubeer-Calvados-Sauce**



Savour Canada: Kasseler mit Blaubeer-Calvados-Sauce - leckeres zur Winterzeit - Foto: Wild Blueberry Association of North America (WBANA)

### **Zutaten für 4 Personen**

750 g ausgelöster Kasselerrücken  
1 EL Ingwermarmelade  
1-2 TL Sojasauce  
2 Radicchio (ca. 400 g)

2 rote Zwiebeln  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
400 ml Bratenfond (aus dem Glas)  
150 g wilde Blaubeeren aus Kanada (tiefgefroren)  
1 EL Speisestärke  
2-3 EL Calvados  
1 Prise Zucker  
nach Belieben Petersilie zum Garnieren

### **Zubereitung**

Kasseler auf die Fettpfanne des Backofens setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3-4, Umluft 180 Grad) 15 Minuten braten. Hitze auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) herunterschalten. Marmelade mit Sojasauce verrühren, den Braten damit bepinseln und weitere 20-25 Minuten braten.

Radicchio putzen, abspülen und vierteln. Zwiebeln pellen und in Spalten schneiden. Öl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Radicchio zugeben und 3-4 Minuten schmoren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Warm stellen.

Kasseler von der Fettpfanne nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Bratenfond lösen, durch ein Sieb in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Blaubeeren zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Stärke mit Calvados verrühren und in die Sauce einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kasseler in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Radicchio und der Sauce anrichten. Nach Belieben mit Petersilie garniert anrichten.

### **Zubereitungszeit**

45 Minuten

### **Nährwerte**

Pro Portion ca.:

Energie: 374 kcal / 1561 kJ

Eiweiß: 34,1 g

Fett: 18,5 g

Kohlenhydrate: 13,2 g



Foto: Wild Blueberry  
Association of North  
America (WBANA)