

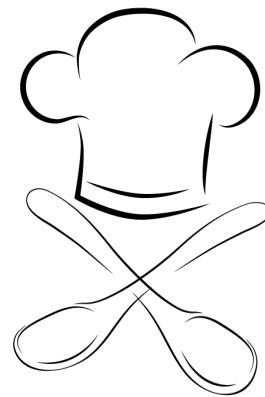


## Unsere Rezeptempfehlung:

Räuberbraten (4 -6 Pers.)

### Zutaten:

1 kg Kasseler  
1 große Zwiebel  
1 Glas Tomatenpaprika (gr. Glas mit Saft)  
2 Becher süße Sahne  
1 Becher Schmand  
 $\frac{1}{2}$  Glas Chillisauce  
 $\frac{1}{2}$  Glas Mexikosauce  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung:

Das Kasseler in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Zwiebel in kleine Stücke schneiden und mit allen anderen Zutaten mischen und über dem Fleisch verteilen.

Mit Alufolie abdecken - kühl stellen - 24 Std ziehen lassen.

1  $\frac{1}{2}$  Std mit Folie bei 200° C und  $\frac{1}{2}$  Std ohne Folie bei Ober- und Unterhitze backen.

Dazu passen Kartoffeln oder Penne.

Guten Appetit!!!

Empfohlen von: Nicole