

## Kasseler mit Ingwer - Apfelkompott

### Zutaten für 4 Personen:

500 g ausgelöster Kasselerücken  
etwas Öl  
100 g Perlzwiebeln  
1 walnussgroßes Stück Ingwer  
2 TL Öl  
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott  
1 Bio-Limette  
1 Prise Salz  
4 Stiele Minze + Minze zum Garnieren



### Zubehör

Flache, feuerfeste Form

### Zubereitung:

Kasselerücken abspülen und trockentupfen. In eine leicht geölte, flache und feuerfeste Form setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 25 Minuten braten.

Perlzwiebeln in einem kleinen Topf mit Wasser bedeckt ca. 3-4 Minuten köcheln lassen, in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abschrecken. Perlzwiebeln schälen und nach Belieben halbieren oder vierteln. Ingwer schälen und in Streifen schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Perlzwiebeln darin kurz anbraten, Ingwer zugeben und einige Sekunden mit schmoren. Apfelkompott hinzufügen und unter Rühren offen 2-3 Minuten köcheln lassen. Limette heiß abspülen, trockentupfen und die Hälfte der Schale abreiben. Den Saft auspressen. Limettenschale unter das Apfelkompott rühren und mit Limettensaft und Salz abschmecken. Minze abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Blättchen fein hacken und unter das Kompott mischen.

Kasseler 5 Minuten ruhen lassen, dann in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Ingwer-Apfelkompott anrichten.

Dazu nach Belieben Kartoffelplätzchen reichen.

**Zubereitungszeit ca. 40 Minuten**



*Guten Appetit!*