



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Kaiserbraten mit Pflaumen-Linsengemüse

Zutaten für 4 Personen:	
4 Scheiben Kaiserbraten (je ca. 180 g)	1 Möhre, 1 Stange Lauch, 1 Stück Sellerie
2 Zwiebeln	2 Stiele frischer Majoran
Raps Öl	300 g frische Pflaumen
300 g kleine Linsen	Salz, Pfeffer
1,2 ltr Gemüsebrühe	

Zubereitung:

Erhitzen sie Öl in einem Topf und braten die Kaiserbratenscheiben von jeder Seite kurz (ca. 1-2 Minuten) an und stellen die auf einer Platte beiseite.

Braten Sie im gleichen Topf Zwiebelwürfel an.

Geben Sie Linsen dazu, schwitzen die kurz mit an und löschen mit Gemüsebrühe ab.

Lassen sie die Linsen ca. 25 Minuten köcheln.

Würfeln Sie Möhren, Sellerie und Lauch und geben die nach 10 Minuten zum Linsengemüse.

Würzen Sie das Gemüse mit Majoran, Salz und Pfeffer.

5 Minuten vor Ende der Garzeit mischen Sie geviertelte Pflaumen unter das Linsengemüse und legen die kurz angebratenen Kasslerscheiben auf das Gemüse drauf und stellen die Herdplatte aus. Deckel auf den Topf setzen und einfach kurz ziehen lassen.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer