



## Apfelspeck

4 Portionen

600 g Kasseler Bauch

4 Zwiebeln à ca. 80 g

4 Äpfel

ca. 150 ml dunkles Bier (Köstritzer)

1 TL Nelken

1 TL Pimentkörner

evtl. etwas Butterschmalz

evtl. etwas Salz

- Schwarte vom Kasseler schneiden, Kasseler in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben in Streifen von ca. 2x3 cm schneiden.
- Zwiebeln pellen, halbieren, die Hälften längs in Scheiben schneiden.
- Nelken und Piment im Mörser etwas zerstoßen, dann mit dem Messer fein hacken
- Backofen auf 170° vorheizen (Umluft).

Kasseler in einer Schwere Pfanne 3-4 Min. bei kräftiger Hitze anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Jetzt bei Bedarf etwas Butterschmalz in die Pfanne geben und die Zwiebeln scharf anbraten. Piment und Nelken zugeben, noch ein paarmal wenden und dann mit dem Bier ablöschen. Hitze reduzieren und das Bier ganz verkochen lassen. Evtl. ganz leicht salzen und vom Herd nehmen. Jetzt den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Viertel in Stücke schneiden. Apfelstücke und Kasseler mit den Zwiebeln vermengen und die Pfanne für 10 Min. in den Ofen geben. Alternativ alles in einer Auflaufform in den Ofen geben.

Dazu Pellkartoffeln mit einem Stich Butter und etwas Fleur de Sel und dunkles Bier.