

Kasseler vom Drehspieß

| | | |
|----------------------|------------------|---------------------|
| 1 kg Kasseler Nacken | 1 EL Senf | Pfeffer, geschrotet |
| 1 kg Sauerkraut | 2 Lorbeerblätter | Pfefferkörner |
| Wacholderbeeren | 2 EL Butter | 100 mL Weißwein |

Das Stück Kasseler auf den Drehspieß schieben und gut fixieren. Mit etwas Senf bestreichen und leicht pfeffern.

Den Grill auf 160 °C vorheizen. Kasseler nie zu heiß grillen, da es gepökelt ist. Kasseler mit Drehspieß befestigen.

Sauerkraut mit Lorbeer, Pfeffer und den Wacholderbeeren in einen Topf geben. Weißwein angießen und etwas Butter darüber verteilen. Den Topf unter das Kasseler stellen.

Alles zusammen 45-60 Minuten grillen, dabei gelegentlich das Sauerkraut umrühren. Wenn es zu trocken wird oder anbrennt, gibst du etwas Weißwein zu.

NN am 29. August 2023