

Kasseler-Braten

Für 6 Personen

Für den Kasseler-Braten:

| | | |
|---------------------|------------------|-------------------|
| 4 EL Sonnenblumenöl | 1,20 kg Kasseler | 2 Zwiebeln |
| 1 Lorbeerblatt | 4 Pfefferkörner | 2 Wacholderbeeren |
| 1 Prise Salz | | |

Für die Soße:

| | | |
|---------------------|----------------|--------------------|
| 50 g Butter | 1 - 2 Zwiebeln | 40 g Mehl |
| 1 EL Balsamicoessig | 1 Prise Zucker | gemahlener Pfeffer |

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundherum anbraten, dann wieder herausnehmen. Das Fleisch in einen großen Topf geben und mit Wasser auffüllen. Das Stück Fleisch darf leicht mit Wasser bedeckt sein. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln.

Die Gewürze und die Zwiebelstücke ins Wasser dazugeben. Wasser einmal aufkochen und das Fleisch bei geschlossenem Deckel für 1 Stunde im Backofen bei 160 Grad Umluft garen. Nach der Hälfte der Zeit den Braten einmal wenden.

Währenddessen für die Soße die Butter in die Pfanne zum Öl geben und erhitzen. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in der Butter bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Das Mehl einstreuen und 1 Minute mitrösten bis es hellbraun wird.

Mit dem Balsamicoessig ablöschen. Zucker und Pfeffer dazu geben, Kasselerbrühe (Wasser aus dem Topf mit dem Fleisch) darauf geben und alles sämig zu einer Soße einköcheln lassen. Das Fleisch aus der Brühe nehmen und in dünne Scheiben schneiden. Die Soße dazu extra servieren. Als Beilagen passen Sauerkraut und Kartoffel-Püree.

NN am 06. Oktober 2024