



Darf's ein bisschen Heimat sein?

Kasseler auf Rosenkohlbett

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

1 kg rohes, geräuchertes Kasseler
1 kg Rosenkohl
3 El Senf
3 El Ahornsirup
4 kleine E-Schalotten, sehr fein geschnitten
1/4 l Fleischbrühe
1/4 l Roséwein
1 El weißer Balsamicoessig
Salz, Pfeffer und Bratöl

Zubereitungszeit mit Vorbereitung: ca. 2 Stunden

Heizen Sie bitte Ihren Ofen auf 160°C vor.

Mischen Sie Ahornsirup und Senf miteinander und bestreichen Sie das Fleisch damit auf der Oberseite. Nun wird das Kasseler im heißen Ofen für ca. 30 Minuten leicht vorgegart.

Kurz vor Ablauf der ersten Garzeit werden die klein geschnittenen E-Schalotten in einem kleinen Topf mit ca. 2 El Bratöl glasig geschwitzt und anschließend mit dem Roséwein abgelöscht. Den Weinsud etwas einkochen lassen und die Brühe angießen. Das Kasseler aus dem Ofen holen, nochmals mit der Senf-Ahornsirupmischung bestreichen, in eine flache Form legen und den Weinsud zugießen.

Nun wird das Ganze für ca. 45 Minuten auf 140°C im Ofen geschmort. Anschließend den Rosenkohl in einer Bratpfanne kurz in Öl schwenken und zum Kasseler geben. Nun alles nochmals für ca. 15-20 Minuten im Ofen garen lassen.

Den Braten nach ca. 1 Stunde aus dem Ofen nehmen und warm halten. Den Rosenkohl aus dem Sud nehmen, die Sauce mit dem weißen Balsamicoessig und der restlichen Senf-Ahornsirupmischung verfeinern, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Den Rosenkohl auf eine Platte drapieren, das Fleisch hinzufügen und mit der Sauce servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.