

Rezept für Kasslerbraten

Zutaten für 4 Personen

- 1000 g Kassler
- 2 Zwiebeln
- 2 g Butterschmalz
- 20 g Butter
- 1000 ml Wasser
- Salz & Pfeffer
- Soßenbinder oder Speisestärke



1. Zuerst Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden.
2. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Kasslerbraten von allen Seiten scharf anbraten. Danach die Zwiebel dazugeben und kurz mitbraten.
3. Anschließend die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Mit dem Wasser auffüllen, sodass der Kassler zu $\frac{1}{3}$ bedeckt ist, anschließend bei 180° C Ober- und Unterhitze für ca. 60 Minuten im Backofen schmoren lassen, nach 30 Minuten wenden.

Bei einer Kerntemperatur von 55 bis 62 °C ist das Fleisch innen noch rosa, bei 64 bis 68 °C voll durchgegart. Empfehlenswert ist eine Kerntemperatur von ca. 63 °C. Diese kann während des Schmorens im Backofen mit einem Bratenthermometer überprüft werden.

4. Den Kasslerbraten herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren in etwa 1,5-2 cm dicke Scheiben schneiden.
5. Den Fond durch ein Sieb in einen Topf geben, zum Kochen bringen und mit etwas Soßenbinder oder Speisestärke andicken. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.