

Kasseler-Braten

Zutaten (für 6 Personen):

- 2-2,5 kg (Rippenstück mit Knochen) Kasseler
- ½ Knolle Sellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 Möhren
- 4 Zwiebeln
- 1 junge Knolle oder 2 Zehen Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Thymian
- 10 Blätter Salbei
- 5 Lorbeerblätter
- 2 EL Pimentkörner
- 1 EL Schwarzer Pfeffer
- Salz
- 2-3 EL Butterschmalz
- 1/2 l trockener Weißwein
- 1/2 l Wasser oder Brühe
- 2-3 EL Akazien-Honig

Gemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebeln vierteln, Knoblauchknolle in Stücke schneiden oder Knoblauchzehen andrücken.

Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen und das Kasseler von allen Seiten kräftig anbraten. Den Braten herausnehmen und das Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch im Bratenansatz rösten. Tomatenmark hinzufügen, mit dem Gemüse vermengen und ebenfalls kurz rösten. Wein und die Hälfte Wasser oder Brühe hinzufügen, dann die Kräuter, außerdem einige Pfeffer- und Pimentkörner.

Jetzt das Kasseler in den Schmortopf legen und für etwa 90 Minuten in den Ofen schieben. Die ersten 30 Minuten bei 200 Grad, dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren. Dabei immer wieder etwas Wein oder Brühe hinzufügen und den Braten mit dem Sud übergießen.

Braten aus dem Topf nehmen und warm stellen. Sud durch ein Sieb gießen, dabei Gemüse und Gewürze auffangen. Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vor dem Servieren den Braten mit Honig und gemörserten Pimentkörnern bestreichen und kurz übergrillen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Letzter Sendetermin: 24.02.2018

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen