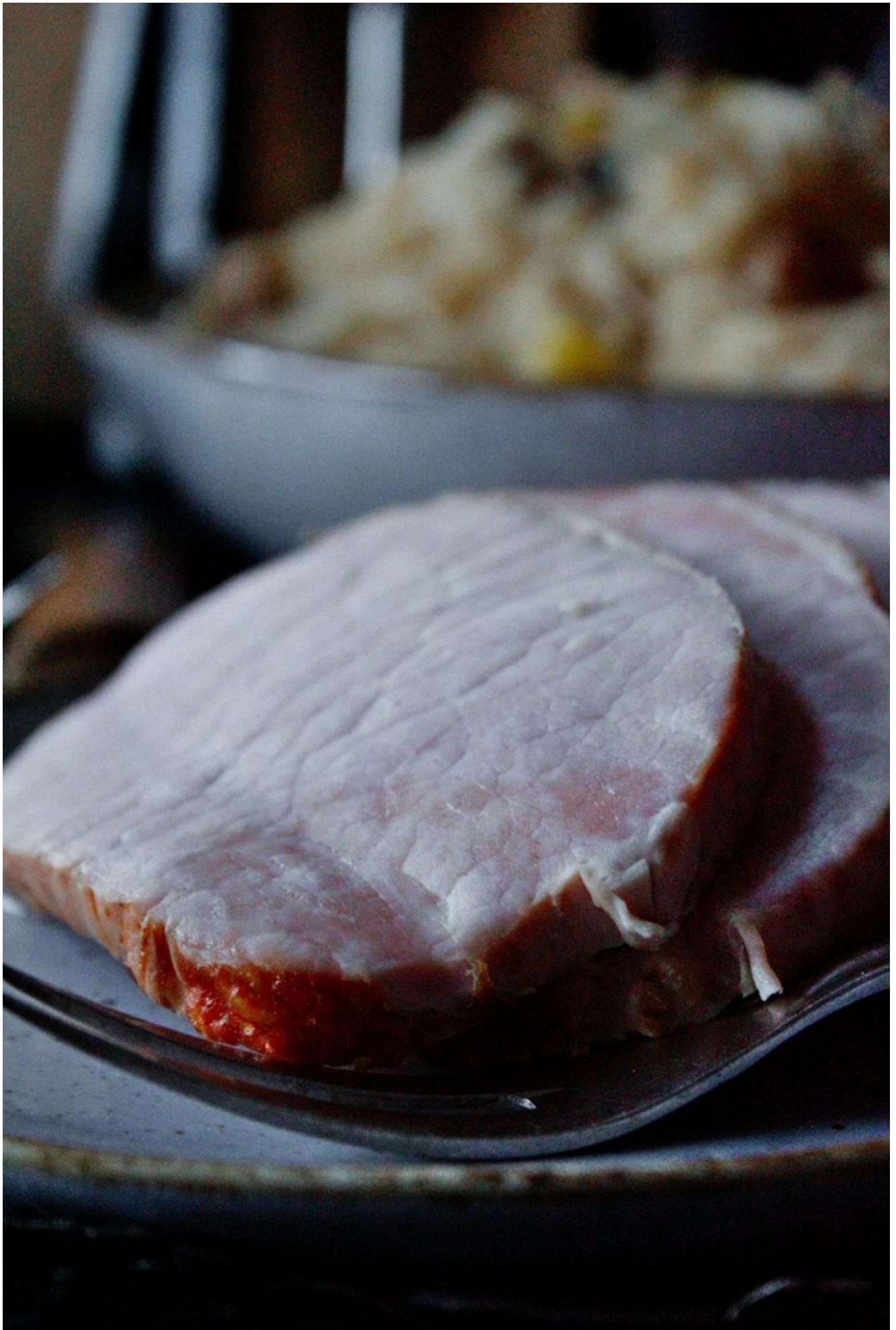


Kassler

Rosa. Saftig. Mit einer schönen Kruste. Kassler das perfekte Fleisch für deftige Gerichte und harmoniert exzellent mit Sauerkraut, Klößen, Grünkohl, Kartoffeln und Knödeln. Angebraten und dann im Ofen mit Gewürzen geschmort, entwickelt das Fleisch ein herrliches Aroma. Das Beste: Kassler macht sich fast von selbst. Nach einer kurzen Vorbereitungszeit ist alles was du brauchst, etwas Geduld.



Kassler | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (4 Portionen): 800 Gramm Kassler | 250 Gramm Zwiebeln
| 50 Gramm Butter | 2 Lorbeerblätter | 1 Teelöffel
Pfefferkörner | 3 Teelöffel Salz | 2 Wacholderbeeren | 2 Stück
Piment



Kassler | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (90 Minuten): 1. Ofen auf 180° Grad vorheizen. 2. Zwiebeln schälen und würfeln. 3. In einem Bräter Butter schmelzen und Kasseler von allen Seiten rundherum anbraten, dann herausnehmen. 4. Zwiebeln zum Bratensatz geben und glasig braten. 5. Lorbeerblätter und (am besten in einem Tee oder Gewürzsieb) Pfefferkörner, Salz, Wacholder und Piment dazugeben. 6. Mit Wasser auffüllen und aufkochen. 7. Bräter in den Ofen geben und circa 45-50 Minuten schmoren, bis eine Kerntemperatur von 55° Grad erreicht ist. 8. Kassler aus dem Wasserbad nehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Dazu passen hervorragend: [Kartoffelstampf](#) und [Sauerkraut](#)!
Jetzt noch mehr [Hausmannskost-Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 164 Kalorien | 7,7 Gramm Fett | 1 Gramm Kohlenhydrate | 22,5 Gramm Eiweiß