Kasslerbraten im Ofen selber machen

Zutaten für 5 Personen

- 1,2 kg Kasslerkamm
- 6 Zwiebeln
- Butterschmalz (zum Anbraten (oder Öl))
- Salz
- Pfeffer
- Kümmel
- Majoran
- 1 EL Butter
- 2 EL Weizenmehl

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 150 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 175 Minuten

1. Schäle die Zwiebeln und schneide sie in Achtelstücke.
2. Erhitze Butterschmalz in einem Bräter oder in einer großen Pfanne. Gib das Kassler und die Zwiebeln hinein. Pfeffer das Kassler von allen Seiten und brate es kross an. Wende es dabei, sodass es rundherum richtig knusprig wird. Das kann schon gute 5 Minuten dauern.
3. Gieße nun so viel heißes Wasser an, dass es ca. 1 cm hoch im Bräter steht.
4. Jetzt kommt der Kassler Braten in den Backofen. Bedecke ihn mit einem Deckel und lasse ihn geschlossen für 2 - 2,5 Stunden schmurgeln. Die Temperatur stellst du auf 200°C Ober- und Unterhitze ein. Schau regelmäßig nach und begieße den Kasslerbraten mit Brühe oder Wasser, damit er nicht austrocknet.
5. Dein Kassler ist fertig gebacken, wenn es weich auseinanderfällt, sobald du mit einem Messer hineinstichst.
6. Nimm den Bräter aus dem Ofen und stelle ihn auf den Herd. Nimm vorsichtig das Kasseler heraus und stelle es beiseite.
7. Jetzt wird die **Soße für den Kassler Braten** zubereitet: Erhitze den Bratensaft samt Zwiebeln im Bräter und gieße noch etwas heißes Wasser an. Schmecke den Sud kräftig mit Pfeffer, Salz, Kümmel und Majoran ab.
8. Schmelze einen Esslöffel Butter in einer kleinen Pfanne und lasse sie braun werden, aber nicht verbrennen.

9. Rühre 1-2 EL Mehl hinein, bis es schön Farbe nimmt. Gib die sogenannte **Einbrenne** nun in den Kassler Sud und verrühre alles gut. So entsteht eine köstliche braune Soße. Die Zwiebeln zerfallen eigentlich von selbst. Wenn sie dich stören, kannst du die Soße noch pürieren.
10. Serviere den Kasslerbraten mit Sauerkraut und Soße zu Kartoffeln oder anderen Beilagen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.