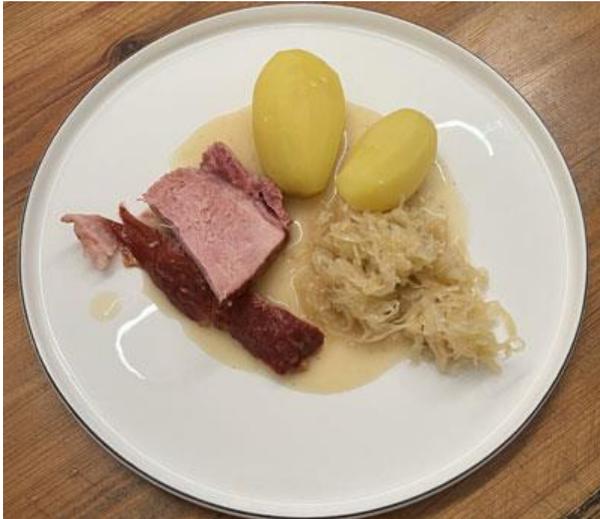


## Kasslerbraten mit Sauerkraut und Salzkartoffeln



### Kasslerbraten wie in der HO-Gaststätte!

Herzhaft, einfach, unwiderstehlich! Kassler bezieht sich auf eine bestimmte Art von geräuchertem Schweinefleisch, oft vom Kotelett oder der Schulter. Der Kasslerbraten wird in der Regel gewürzt und geräuchert, was ihm einen charakteristischen Geschmack verleiht. Ein Kasslerbraten wird häufig im Backofen gegart, bis er eine goldbraune Kruste entwickelt hat und im Inneren saftig bleibt. Tauche ein in den Geschmack der DDR-Küche mit saftigem, geräuchertem Kassler, zart geschmort mit Kümmel und Majoran. Serviert mit würzigem Sauerkraut und fluffigen Kartoffeln wird dieses Gericht zur nostalgischen Zeitreise auf dem Sonntags-Tisch. Hol dir das Rezept für einen Klassiker, der damals wie heute begeistert.

### Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

#### Kasslerbraten

---

die Backröhre auf 175 °C vorheizen.

---

4 Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden.

1 Wurzelwerk

---

3 EL Butterschmalz Kassler außen mit Salz, Pfeffer, Paprika und Senf gut würzen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und den Kassler rundum kräftig anbraten und dann heraus nehmen.

1 kg Kasslerkamm  
(geräuchert, mit  
Knochen)

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Paprika

---

Das Gemüse in den Bräter geben und langsam anrösten, jetzt das Tomatenmark dazugeben und gut 5 min rösten, mit Wasser ablöschen. Den Kassler dazu und mit Wasser auffüllen bis es ca. 1 cm über dem Fleisch steht.



1 EL Bautzner Senf  
mittelscharf

2 EL Tomatenmark

Wasser

---

1 EL ganzer Kümmel

die Gewürze dazugeben und Deckel drauf.

1 TL Majoran

200 ml Bratenfond

Den Braten im Backofen für ca. 2 h bei 175 °C Ober- und Unterhitze schmoren lassen. Nach 1 h wenden, dabei immer wieder mit dem Sud begießen, wenn nötig mit Bratenfond auffüllen. Nach weiteren 30 min den Deckel abnehmen. So bekommt der Braten eine schönere Kruste und eine intensivere Soße.

Der Kassler ist fertig, wenn er sich mit einer Gabel weich auseinander ziehen lässt. Die Kerntemperatur sollte 70-75 °C betragen.

---

1 EL Butter

2 EL Mehl

Pfeffer

Salz

Den Kassler aus dem Bräter nehmen und 5-10 min ruhen lassen. Jetzt den Knochen entfernen und das Fleisch in Scheiben schneiden.

Den Bratensaft durch ein Sieb geben, aufkochen und mit einer Mehlschwitze (dazu das Mehl in der Butter verrühren) binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

---

### Salzkartoffeln

---

500 g Kartoffeln

1 TL Salz

die Kartoffeln schälen und halbieren, in einem Topf mit Salzwasser geben und dann ca. 14 min garkochen.

---

### Sauerkraut

---

650 g Sauerkraut

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

1 TL Salz

75 g fetter Speck

1 Zwiebel

das Sauerkraut in einem Topf mit Lorbeerblättern, Wacholderbeeren und Salz ca. 45 min kochen, Wasser abgießen. Die Zwiebel klein gewürfelt und das Fett des ausgelassenen Speckes hinzugeben und kräftig umrühren.