

Rezept Kasseler im Brotteig

Ein wahrer Gaumenschmaus mit einfachen Zutaten, für alle Anlässe.

Zutaten:

500 g Brotbackmischung (z.B. Krustenbrot)
300 ml Wasser
600 g Kasseler
2 Liter Wasser
1 Lorbeerblatt
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Wacholderbeeren
 $\frac{1}{2}$ Teelöffel Senfkörner
3 Pfefferkörner
120 g Sauerkraut

Zubereitung:

Brotbackmischung wie auf der Packung angegeben zubereiten, allerdings etwas weniger Wasser als empfohlen verwenden und den Teig an einem warmen Ort anschließend 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen die 2 Liter Wasser in einem großen Topf geben und mit dem Lorbeerblatt, den Wacholderbeeren, den Senfkörnern und den Pfefferkörnern zum Kochen bringen.

Das Kassler-Fleisch in das heiße Wasser legen und den Topf mit einem Deckel abdecken.

Den Herd ausschalten und das Fleisch in der Gewürzbrühe mit der Resthitze 20 Minuten ziehen lassen. Anschließend das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und eine Schüssel mit heißem Wasser auf den Ofenboden stellen.

Nun den Brotteig auf eine Fläche von etwa 35 x 20 cm ausrollen, das vorher gut abgetropfte Sauerkraut darauf verteilen und etwa einen Zentimeter Platz zum Rand lassen.

Das Kassler-Fleisch auf dem Sauerkraut platzieren und mit dem Brotteig bedecken bzw. so ummanteln, das die Form eines Brotlaibs entsteht.

Den Kassler im Brotteig dann mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Backblech nun auf die mittlere Schiene des Backofens einschieben und den Kassler im Brotteig etwa 30 Minuten backen lassen.

Der Kassler im Brotteig ist fertig, wenn man mit dem Knöchel auf den Brotteig klopft und dabei ein „hohles“ Geräusch hören kann.

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)