

Kassler Schmorbraten für 2 Personen

Zutaten: (2 Pers.)

600-700 g Kassler Nacken mit Knochen

Gebrochener Pfeffer

1 ganze Zwiebel mittelgroß, wahlweise eine Möhre, frisch

APELS feines SCHMALZ oder Butterschmalz

Dazu als Beilagen wahlweise:

Salzkartoffeln / Sauerkraut /

Oder nach Belieben Grünkohl / Mischgemüse, mit Butter und Muskatnuss verfeinern



Kasslerbraten mit APELS feines SCHMALZ, oder Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten.

Dazu gebrochener Pfeffer, 1 ganze Zwiebel mittelgroß, wahlweise eine Möhre frisch, legen.

Gut vorschmoren lassen, dann mit etwas Brühe oder Wasser, $\frac{1}{4}$ bedeckt, aufgießen.

Gute 1 $\frac{1}{2}$ Stunden schmoren lassen, und immer wieder etwas Sud nachgießen, wenn es gut einreduziert ist.

Nach dem Schmoren das Kasslerstück entnehmen, vom Knochen lösen und warm stellen.

Nun die Sauce mit etwas Mehl abbinden und wenn Bedarf besteht, nachwürzen.

Der Knochen kann nun wieder zurückgelegt werden und in der Sauce ruhen.

Er gibt ihr immer wieder etwas mehr Geschmack.

Salzkartoffel ansetzen wie gehabt und üblich, Sauerkraut, Grünkohl oder Mischgemüse herrichten und entsprechend der Wahl bearbeiten.

Beim Mischgemüse und Grünkohl gute Butter und etwas geriebene Muskatnuss verwenden.



Bon Appetit, Ihr

