

Kasseler

(4 Portionen)

gut 1 kg Kasseler Kamm (Alternativ: Kaiserbraten) unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trocken tupfen, die Fettschicht gitterförmig einschneiden

1 Zwiebel abziehen

1 Tomate waschen, den Stengelansatz herausschneiden

1 Bund Suppengrün putzen, waschen die drei Zutaten kleinschneiden das Fleisch mit der Fettschicht nach oben in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, Gemüse und Knochen mit in die Pfanne geben, in den vorgeheizten Backofen schieben sobald der Bratensatz bräunt, etwas

heißes Wasser hinzugießen, das Fleisch ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach und nach durch heißes Wasser ersetzen

1 Lorbeerblatt

4 Gewürznelken 30 Minuten vor Beendigung der Bratzeit in die Rostbratpfanne geben das gare Fleisch vor dem Schneiden 10 Minuten „ruhen“ lassen, damit sich der Fleischsaft setzt, das Fleisch in Scheiben schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten den Bratensatz mit etwas Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen, mit Wasser auf 500ml auffüllen, auf der Kochstelle zum Kochen bringen

25g Weizenmehl mit

½ Becher (75g) Creme fraiche (30% Fett) verrühren, die Flüssigkeit damit binden, die Soße mit

Salz, Pfeffer abschmecken

Bratzeit: 50-60 Minuten.