



Kasslerbraten

mit Berliner Schinkenknacker, Schmorgemüse und Sauerkraut

Rezept für 2 Personen

ZUTATEN

KASSLERBRATEN:

1 kg	Kasslerücken am Knochen
50 g	Butterschmalz
400 ml	Bratenfond (Glas)
2 Teel.	Tomatenmark
2	Möhren
1 Stück	Knollensellerie
20 cm	Lauch (das Weiße)
3	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
2	Lorbeerblätter
5	angedrückte Wachholderbeeren
4 Stück	Piment
8 Stück	schwarzer Pfeffer
1 TL	Bautz'ner Senf (mittelscharf)

SAUERKRAUT:

500 g	Spreewälder Sauerkraut vom Fass
1 EL	Griebenschmalz (Siehe Rezept)
200 ml	trockener Weißwein *
1 Teel.	Meersalz
½ TL	Zucker
1	große weiße Zwiebel
½ Teel.	Kümmel
4	angedrückte Wachholderbeeren
1	Lorbeerblatt

DES WEITEREN:

4	Berliner Schinkenknacker
½ Bund	Petersilie
	Bautz'ner mittelscharfer Senf

* Ich bevorzuge für das Kraut einen einfachen Chardonnay mit zurückhaltender Säure von Michel Schneider, Pfalz

1 KASSLERBRATEN: Kasslerkotelett (Zimmertemperatur) vom Knochen schneiden und diesen am besten klein hacken (oder vom Metzger vorbereiten lassen). – Ofen auf 180° vorheizen.

2 Gemüse schälen, Möhren und Lauch in Scheiben, Seller und Zwiebel grob würfeln, Knoblauch feiner. In einem Bräter Butterschmalz auslassen und das Kasslerkotelett sowie die Knochen von allen Seiten scharf anbraten. Fleisch und Knochen herausnehmen, Gemüse und Gewürze zufügen und kräftig anschwitzen lassen. Tomatenmark dazu geben und alles leicht anrösten. Mit 100 ml Bratenfond ablöschen und fast gänzlich reduzieren. Restlichen Fond aufgießen und Kasslerkotelett sowie die Knochen einlegen.

3 Bräter mit Deckel verschließen und in den vorgeheizten Ofen auf die zweite Schiene von unten stellen. Den Braten 50 Minuten schmoren lassen. Nach Ende der Schmorzeit Kasslerkotelett herausheben, in Alu-Folie einschlagen und 10 Minuten im offenen Ofen ruhen lassen.

4 Die Schmorflüssigkeit mit Gemüse über einen Topf in ein Sieb geben. Gemüse in eine Schüssel umfüllen und warm halten. Die Sauce bei großer Hitze auf gewünschte Konsistenz reduzieren. Nach Wunsch mit etwas in kaltem Wasser angerührten Stärkemehl binden. Alternativ wenig braunen Saucenbinder verwenden. Zum Schluss mit dem Senf pikant abschmecken.

5 SAUERKRAUT: Parallel zur Zubereitung des Kasslerbratens das Sauerkraut zubereiten. Dazu die Zwiebel schälen und fein würfeln. Das Griebenschmalz im Topf auslassen, Zwiebelwürfelchen dazu geben und glasig anschwitzen lassen. Das Sauerkraut mit den Gewürzen und Salz mit etwa 200 ml Weißwein in den Topf zufügen und etwa 20 Minuten dünsten. Zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Knackwürste zum Sauerkraut geben und heiß werden lassen.

Besonders gut schmecken zu dem Traditionsgericht hausgemachte Kartoffelklöße. Als Getränk empfiehlt sich ein wohltemperiertes Berliner Pils oder der zum Kochen verwendete Weißwein.