

Rezept

Kasseler im Brotteig

Ein Rezept von Kasseler im Brotteig, am 19.04.2024

Zutaten

550 g Weizenvollkornmehl	150 g Roggenschrot
1 Päckchen Trockenhefe (7 g)	1 TL Zucker
1 EL getrockneter Oregano	1 EL Salz
1 Beutel Natursauerteig (150 g)	50 g Walnusskerne
1,3 kg gekochtes Kasseler am Stück (ohne Knochen; beim Metzger vorbestellen)	1 Bund gemischte Kräuter
Mehl zum Arbeiten	2 EL Mango-Chutney
	Backpapier für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Roggenschrot, Hefe, Zucker, Oregano und Salz in einer großen Schüssel mischen. Sauerteig und 400 ml lauwarmes Wasser dazugeben, alles ausgiebig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Am einfachsten und schnellsten gelingt das mit dem Knethaken in der elektrischen Küchenmaschine.
2. Die Walnüsse fein hacken und unter den Teig kneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 45 Min. aufgehen lassen.
3. Das Kasseler kalt abwaschen und abtrocknen. Die Kräuter waschen, abtrocknen und fein hacken. Das Backblech mit Backpapier auslegen.
4. Den Teig mit bemehlten Händen durchkneten, dabei noch etwas Mehl darunter kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. Auf der gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen.
5. Die Hälfte der Kräuter in der Mitte auf den Teig streuen. Kasseler darauf legen und mit dem Chutney bestreichen, dann mit den restlichen Kräutern bestreuen. Das Fleisch im Brotteig einhüllen, dabei die Teigländer mit Wasser bestreichen und gut zusammen drücken.
6. Das eingehüllte Fleisch vorsichtig auf das Blech heben. Unter einem sauberen Küchentuch 30 Min. ruhen lassen.
7. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Kasseler im Backofen (Mitte, Umluft 160°) 45 Min. backen. Die Oberfläche mit kaltem Wasser einpinseln, das Fleisch weitere 15 Min. garen.