

Rezept

Kasselerbraten im Apfelsud

Ein Rezept von Kasselerbraten im Apfelsud, am 07.11.2024

Zutaten

1,2 kg Kasselerücken (ohne Knochen)	2 TL flüssiger Honig
2 TL körniger Senf	250 g Schalotten
250 g Möhren	500 g kleine festkochende Kartoffeln
2 EL Öl	125 ml ungezuckerter Apfelsaft
375 ml Fleischbrühe	2 TL Speisestärke
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Honig und Senf verrühren, das Kasseler damit bestreichen. Die Schalotten schälen. Die Möhren putzen, schälen und schräg in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen. Die Schalotten, Möhren und Kartoffeln darin unter Wenden 2-3 Min. anbraten. Apfelsaft und die Brühe dazugießen, aufkochen. Das Fleisch darauflegen und im vorgeheizten Backofen (2. Schiene von unten) 45 Min. garen.
3. Fleisch und Gemüse aus dem Backofen nehmen und warm halten. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Die Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren, die Sauce damit binden, salzen und pfeffern. Mit dem Gemüse zum Braten reichen.