

Rezept

Kassler mit Senf-Honig-Kruste

Ein Rezept von Kassler mit Senf-Honig-Kruste, am 23.01.2025

Zutaten

500 g Kassler Rippenstück ohne Knochen, vorgegart und unzerteilt

1 TL Mehl

3 TL Rôtiisseur-Senf (französischer grober Senf)

3 TL Honig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 220 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 250° vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und auf einen Teller legen. Aus Senf, Honig und Mehl eine Paste rühren. Das Fleisch von allen Seiten damit einreiben.

2. Ein rundes Blech (z. B. ein Pizzablech oder auch das Backblech) mit Backpapier auslegen. Das Fleischstück daraufsetzen und im Ofen (Mitte, Umluft nicht geeignet) 20-25 Min. backen, bis es eine schöne braune Kruste hat. Das Fleisch erkalten lassen. Dann in dünne Scheiben schneiden und zum Mitnehmen einpacken.