

Rezept

Knusperkasseler

Ein Rezept von Knusperkasseler, am 17.06.2024

Zutaten

40 ml Apfelsaft	5 1/2 TL Meersalz
800 g ausgelöster Schweinerücken (Lachse)	3 EL Walnusskerne
1 Zwiebel	50 g Aprikosenmarmelade
1 Ei	1 Rolle Blätterteig (270 g, aus dem Kühlregal)
Marinierspritze	je 1 EL Buchenmehl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 690 kcal

Zubereitung

1. Apfelsaft, 160 ml Wasser und Salz verrühren. Die Lake mit der Marinierspritze im Abstand von 2 cm ins Fleisch einspritzen. Den Schweinerücken über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Das Fleisch herausnehmen, trocken tupfen und 1 Std. offen trocknen lassen. Nüsse fein hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Beides mit der Marmelade mischen. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Buchenmehl einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Das Fleisch auf das Gitter legen, den Wok verschließen und auf 80° aufheizen. Das Fleisch 30 Min. bei konstant 80° räuchern.
3. Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier belegen. Ei trennen. Blätterteig entrollen, mit der Aprikosenmasse bestreichen und rundum 2 cm Rand lassen. Diesen mit Eiweiß bestreichen. Das Fleisch in den Teig einschlagen. Die Naht festdrücken, seitlich überstehenden Teig nach unten falten. Die Rolle aufs Blech legen und mit Eigelb bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 50 Min. backen. Herausnehmen und 10 Min. ruhen lassen, dann aufschneiden.