Kassler Nackenbraten

Mit Kartoffeln und Rosenkohl

Zutaten
1kg Kassler vom Nacken
3 Zwiebeln
2 Karotten
½ Stange Lauch
150g Knollensellerie
70g Tomatenmark
500ml Braten Fond oder Brühe
250ml Brühe
200ml saure Sahne
10 Wachholderbeeren
3 Piment Körner (optional)
2 Lorbeerblätter
2TL Speisestärke
Salz, Pfeffer

So funktioniert es!

Das Fleisch in etwas Öl ringsum kurz, scharf anbraten. (Es geht auch ohne das Fleisch anzubraten)
Das Fleisch, in den Ofenmeister setzen und mit Deckel in den auf 140C vorgeheizten Backofen stellen.

So geht es weiter!
In dem Bratenfond die grob geschnittenen Karotten, in Ringe geschnittenen Lauch, grob geschnittenen Sellerie, und eine Zwiebel, geachtelt, anbraten.
Nach kurzer Zeit das Tomatenmark dazu geben und weiter anbraten.
Wenn das Gemüse Farbe bekommt und am Topf Boden ansetzt mit etwas Braten Fond oder Brühe ablöschen,
Das ganze noch 1-2-mal wiederholen dann den restlichen Fond und Brühe angießen.
Wacholder Lorbeer und Piment dazu geben und einmal aufkochen.
Die Soße geben wir zum Fleisch in den Ofenmeister und lassen das ganze für 45 Minuten bei 140C backen

So geht es weiter!
Die beiden Zwiebeln die wir noch überhaben, schneiden wir in Halbringe und lassen sie etwas gesalzen stehen
Jetzt ist Zeit für die Beilagen. Kartoffeln schälen und Rosenkohl putzen wie gewohnt kochen.
Mein Tipp: Ein TL Zucker im Kochwasser des Rosenkohles gibt den Röschen einen ganz feinen Geschmack und nimmt etwas die Bitterstoffe.
Das Fleisch nach 45 Minuten aus dem Ofenmeister heben.
Die Soße, durch ein Sieb, zurück in den vorher genutzten Topf gießen und sie leicht köcheln lassen
Das Gemüse ausdrücken und entsorgen. Das Fleisch, im Ofenmeister warmhalten

Sahne muss vorbereitet werden!
Sonst flockt sie aus, und die Soße sieht nicht mehr schön aus.
Das das nicht passiert, füllen wir die Sahne in eine Schüssel, geben von der heißen Soße 3 -4 EL dazu und verrühren das ganze gleich mit der Speisestärke.
Die Sahne rühren wir in die Soße.
Die geschnittenen und gesalzenen Zwiebeln zur Soße geben und aufkochen lassen
Das Fleisch, in Scheiben schneiden und für kurze Zeit in die Soße geben. Temperatur senken und nicht mehr kochen lassen.
So lange in der Soße ziehen lassen bis die Beilagen fertig gegart sind.

Guten Appetit!

Peter Witt selbstständiger Direktor bei Pampered Chef Flurweg 7, 86871 Rammingen Tel. 0171 46 58 481

www.witt-pc.de

www.witt-pc.de