



Kasseler im Brotteig

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:05 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:05 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, kernig, im Brotteig gebacken und serviert

Zutaten

- Für den Brotteig:
- 560 g Mehl
- 1/2 Würfel frische Hefe, zerbröckelt
- 1 1/2 El Schweine Schmalz
- 1 Tl getrockneter Majoran, gerebelt, Salz
- 300 ml lauwarmes Wasser
- Für das Kasseler:
- 1200 g - 1300 g schierer, ausgelöster Kasseler Rücken
- (Geht auch mit Kasseler Nacken)
- 3 El Senf, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Eiweiß

Zubereitungsart

Schritt1

Die zerbröckelte Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und mit dem Mehl und Salz und Schweine Schmalz glatt verkneten; ca. 30 min. an einem warmen Ort gehen, ausruhen lassen.

Schritt2

Das Kasseler pfeffern, mit Senf einstreichen und in den Teig einschlagen.

Schritt3

Etwas Teig für die Verzierung zurücklassen, dünn ausrollen und

Schritt4

z. B. beliebige Sterne, Kreise ausstechen. Mit Eiweiß eingestrichen obenauf setzen, verzieren.

Schritt5

Auf die Nahtstelle in einen ausreichend großen Bräter oder tiefe Backblech geben. Wieder ca. 30 min. zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Schritt6

Nunmehr alles mit etwas gesalzenem Wasser bestreichen und für ca. 2 Stunden in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen (Mittlere Schiene) geben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Vom Brotteig mit einem scharfen Messer den oberen Teil, einen Deckel abschneiden und das Fleisch entnehmen, den Bratensaft auffangen.

Schritt9

Tranchieren, zurück in den Brotteig, und mit dem Bratensaft zu Tisch geben.

Schritt10

Man kann das Ksseler aber über mit dem Brotteig aufschneiden und servieren.

Rezeptart: Berlin-Brandenburgisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-im-brotteig/>