

Kasselerbraten in Burgunder, Vichy-Möhren, Kohlräbchen und Mandel Broccoli

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhafter, sommerlicher Familienbraten

Zutaten

- Für den Kasselerbraten:
- 1 kg ausgelöster Kasselerbraten (Rücken oder Nacken)
- 250 ml trockener Rotwein
- 200 ml Instand Fleischbrühe oder Wasser
- 1 Gläschen brauner Schweinebraten Fond aus dem Supermarkt
- 2 El Pflanzenöl
- 1 Tl Senf
- 1 El Zucker oder Honig
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g grobes Röstgemüse aus: Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Porrèe
- 1 El Tomatenmark
- Etwas angerührte Speisestärke oder Soßenbinder
- Für das Gemüse:
- 4- 8 mittelgroße, junge Möhren, geschält, mit etwas Grün
- Etwas Mineralwasser
- 2 Kohlrabi, geschält, in groben Spalten geschnitten
- 2 Broccoliknollen, geputzt in Röschen
- 30 g Mandelblättchen
- 2 El gehackte Petersilie
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Der Bratenansatz:

Schritt2

Das Kasseler unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.

Schritt3

Rundherum anbraten, etwas Farbe nehmen lassen. Kurz heraus nehmen und dünn mit dem Senf und Honig oder Zucker einstreichen.

Schritt4

Das Röstgemüse rundherum ebenfalls anschwitzen und mit dem Tomatenmark verrühren. Mit dem Rotwein ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Schritt5

Das Kasseler wieder obenauf setzen und mit dem Bratensaft Brühe oder Wasser aufgießen.

Schritt6

Für 60 min. bei 150 ° C auf die mittlere Schiene des Backofens schieben.

Schritt7

Das Gemüse:

Schritt8

In der Zwischenzeit die Broccoli Röschen in Salzwasser "bissfest" blanchieren; abgießen. Nebeneinander in eine aus gebutterte feuerfeste Form setzen. Im Backkofen wieder erhitzen und mit in Butter gebräunten Mandelblättchen übergießen.

Schritt9

Ebenfalls die Kohlrabi Spalten, auf einem Küchensieb abgießen.

Schritt10

In einer Bratpfanne die ganzen Möhren kurz in zerlassen Butter geben. Mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen, etwas Mineralwasser an gießen.

Schritt11

Bei geschlossenem Deckel "bissfest" garen, dann die Kohlräbchen dazu geben und Petersilie darüber streuen.

Schritt12

Das Fleisch heraus nehmen, etwas in Alufolie "ausruhen" lassen.

Schritt13

Den Bratenfond durch ein Küchensieb passieren, leicht "sämig" binden, nachschmecken.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Das Kasseler in dünnen Scheiben aufschneiden, leicht mit der Sauce überziehen, den Rest extra reichen. Mit dem appetitlich, sommerlichen Gemüse zu Tisch geben.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** burgunder

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselerbraten-in-burgundervichy-moehren-kohlraebchen-und-mandel-broccoli/>