

# Gefüllter Kasseler Speibraten mit einer Senf-Pflaumensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:15 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:15 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Zünftig, stimmig für den rustikalen Herrenabend

## Zutaten

- 1 - 1,2 kg parierter, schierer Kasseler Nacken
- 10 Stück entkernte Kurpflaumen, eingeweicht
- 1 El Honig
- 2 gehäufte El mittelscharfer Senf
- 100 ml Pflaumensaft aus dem Reformhaus
- 100 ml brauner Bratensaft
- 2 mittelgroße Zwiebeln in groben Stücken
- 1 mittelgroße Möhre in groben Stücken
- 50 g Knollensellerie in groben Stücken
- 1 kleine Porrée in groben Würfeln
- ½ Becher Crème fraiche
- Etwas frischen Majoran
- Etwas Butterschmalz oder/und Öl zum anbraten
- 1 - 2 gedrückte Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Füllen:

### Schritt2

Den Schweinenacken zunächst in der Länge „mittig“ mit einem langen Messer einstechen, einschneiden und etwas erweitern. Stramm mit den Backpflaumen füllen, so dass ein schöner,

dunkler Kern entsteht.

### **Schritt3**

Anschließend salzen, pfeffern und mit Rosenpaprika würzen, dünn mit Senf und Honig einstreichen.

### **Schritt4**

(Das geht am besten mit einem Küchenpinsel oder einem Tafelmesser)

### **Schritt5**

Der Ansatz

### **Schritt6**

Den gefüllten Kasselerbraten nunmehr von allen Seiten anbraten, leicht Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse (aus Zwiebeln, Porrée, der Möhre, dem Sellerie) Knoblauch und Majoran dazu geben.

### **Schritt7**

In den auf 150° C vorgeheizten Backofen für 70 - 75 min. schieben,

### **Schritt8**

langsam und schonend garen. In den letzten 10 min. der verbleibenden Garzeit die Temperatur auf 180° C hochfahren und appetitlich bräunen.

### **Schritt9**

Heraus nehmen und 5 - 10 min. warm stellen, ausruhen lassen und sich der Senf - Pflaumensoße widmen.

### **Schritt10**

Die Senf-Pflaumensoße:

### **Schritt11**

Den Bratsatz mit dem braunen Bratensaft und dem Pflaumensaft ablöschen, etwas verkochen, reduzieren lassen.

### **Schritt12**

Anschließend durch ein Küchensieb passiere, mit dem Senf und

### **Schritt13**

2 El Crème fraîche vollenden, nachschmecken.

### **Schritt14**

Anrichtevorschlag:

## Schritt15

Gern reiche ich zu diesem zünftigen Gericht, rustikal aufgeschnitten, ein frisches Lauchgemüse, aber auch Rotkraut, Linsengemüse und Kartoffelstock.

**Rezeptart:** Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellter-kasseler-spiessbraten-mit-einer-senf-pflaumensosse/>