

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, Porrèe, 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 fraiche 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/>