



# 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/>