



Kasseler in Rosmarin - Walnussbrotteig

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 40m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '40m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell mit Brotteig aus dem Supermarkt

Zutaten

- 1,25 kg schierer, ausgelöster Kasselerrücken
- 500 g Krustenbrotteig-Mischung aus dem Supermarkt
- 100 g gehackte Walnusskerne
- 1 El frischer, gehackter Rosmarin
- 2 El Senf
- 1 Tl Rosenpaprika, etwas frisch gemahlener Pfeffer
- 4 El Semmelbrösel
- Etwas Öl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Der Rosmarin-Walnussbrotteig

Schritt2

Die Krustenbrotteig - Mischung nach Herstellerangabe anmachen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min. aufgehen lassen.

Schritt3

Die Walnüsse grob hacken und in einer Stielpfanne ohne Fett unter ständigem Rühren goldbraun rösten.

Schritt4

Den frischen Rosmarin zupfen und hacken und mit dem Teig verkneten, noch einmal 20 min. ruhen lassen.

Schritt5

Der Kasselerrücken:

Schritt6

Das Fleisch etwas pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten rund herum anbraten, etwas abkühlen lassen.

Schritt7

Den Senf mit dem Rosenpaprika vermischen und das Fleisch mit einem Pinsel einstreichen. Die Semmelbrösel darüber streuen und etwas andrücken.

Schritt8

Den noch einmal aufgegangenen Teig, auf einer gemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat von 40 x 30 cm ausrollen.

Schritt9

Zunächst einmal den Boden an das Kasselerstück anpassen.

Schritt10

2 cm größer abschneiden und das Fleisch drauf legen.

Schritt11

Die Ränder mit etwas Wasser befeuchten und den restlichen Teig darüber geben, die Ränder gut andrücken.

Schritt12

Alles für 35 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen backen, danach ausschalten und weitere 10 - 15 min. „ausruhen lassen“.

Schritt13

Lässt sich gut mit einem Elektromesser aufschneiden.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** einfach, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-in-rosmarin-walnussbrotteig/>