

Kasselerrücken nach Art eines „Virginia Ham“ mit Bouillon - Kartoffelgemüse

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

„Cross - over Küche, zünftig, herzhaft

Zutaten

- 1 kg Kasseler Rücken, küchenfertig (Geht auch mit Kasselernacken)
- 2 El Nelkenköpfe
- Pfeffer aus der Mühle
- Für die Marinade:
- 2 El Honig
- 2 El brauner Zucker
- 2 Tl englischer Senf (Geht auch mit deutschem Senf)
- 2 Cl Orangensaft
- 2 El Weinessig
- 1 Cl Sherry
- Pfeffer aus der Mühle
- Für das Bouillon - Kartoffelgemüse:
- 2 Bund junger Frühlingslauch, geputzt, gewaschen, halbiert
- 4 - 5 mittelgroße Möhren in Stiften
- 250 g Staudensellerie in 3 cm großen Stücken
- 2 junge Kohlrabi in Spalten
- 500 g Kartoffeln in Spalten
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Etwas frisch geriebener Meerrettich
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Am Vortag alle Marinadenzutaten miteinander verrühren und das Fleisch gut damit einreiben. In einen Gefrierbeutel geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Heraus nehmen und mit Nelkenköpfen spicken, ev. noch etwas pfeffern.

Schritt5

In einen ausreichend großen Bräter oder auf dem tiefen Backblech des Backofens geben und zunächst bei 180° C ca. 45 min in das vor geheizte Rohr schieben.

Schritt6

Nach 30 min. ca. 1/4 l Wasser angießen, etwas Rohrzucker darüber streuen, ca. 10 - 15 min. weiter glacieren.

Schritt7

Heraus nehmen, prüfen, rosa halten, denn nichts schmeckt unangenehmer als ein zu trocken gebratenes Kasseler.

Schritt8

Vor dem Servieren die Nelkenköpfe wieder entfernen.

Schritt9

Das Bouillon - Kartoffelgemüse:

Schritt10

In die kochende Gemüsebrühe nach Garpunkt zunächst für 12 min. die Kartoffelspalten kochen, dann folgen die Möhren, Kohlrabi und Staudensellerie.

Schritt11

Zuletzt den Frühlingslauch dazu geben, bei geschlossenem Deckel dünsten.

Schritt12

Vor dem Servieren mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen..

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Das aufgeschnittene Kasseler auf dem Bouillon - Kartoffelgemüse anrichten, gern gebe ich etwas frisch geriebenen Meerrettich darüber.

Rezeptart: Schweinefleisch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselerruecken-nach-art-eines-virginia-ham-mit-bouillon-kartoffelgemuese/>