

Kasselerbraten mit Honig, Senf und Tomatensauce



1,7 kg Kasseler mit Knochen

5 große Tomate(n)

250 g Zwiebel(n), oder Schalotten

½ Tasse Öl, (Raps-)

1 Tasse Tomatenketchup

1 Tasse Senf, mittelscharf

1 Tasse Honig, flüssig

4 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer

Den Kasselerbraten waschen und in den DO legen. Um den Braten herum sollte noch Platz für die Tomaten und Zwiebeln vorhanden sein.

Nun die Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln pulen (schälen) und ebenfalls vierteln. Tomaten und Zwiebeln um den Braten herum im Römertopf verteilen.

Nun zur Soße:

Am Ende sollten ca. 400ml zusammengekommen sein. Mit "Tasse" meine ich eine kleine Kaffeetasse, die bis ca. 1cm unter den Rand gefüllt wird.

Öl, Tomatenketchup, Senf, Honig und Sojasauce in ein Gefäß geben. Kräftig salzen. Sehr kräftig pfeffern. Alle Zutaten verrühren, bis eine homogene, hellbraune Soße entstanden ist. Diese Soße nun über den Braten und über das Gemüse im DO gießen. Den DO schließen und in den Grill bei ca. 180 Grad für zwei Stunden geben. Während der zwei Stunden ist kein Wenden etc. notwendig. Wer einen Kontrollblick werfen möchte, sollte darauf achten, dass das Fleisch außerhalb der Flüssigkeit nicht zu dunkel wird und die Soße evtl. verbrennt. Nach der Garzeit den Braten aus dem DO nehmen, in geeignete Scheiben zerteilen und warmstellen.

Nun die Soße mit den zerkochten Zwiebeln und Tomaten im DO mit einem Pürierstab zerkleinern. Wenn alles glatt gelaufen ist, sollte die Soße ohne weiteres Würzen superlecker schmecken. Natürlich kann jetzt nach Geschmack verfeinert werden; mit bspw. einem Schuss Sahne oder Creme-Fraiche.