

Kassler-Nackenbraten mit Sauerkraut



2,5 kg Kassler-Nacken mit Knochen
2 Dosen Sauerkraut ca. 1,5 kg
5 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
5 Nelken
1 EL Zucker
1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 TL Wacholderbeeren
Etwas geräucherten Bauchspeck zum auslassen Öl zum anbraten

Da der Kassler-Nackenbraten gepökelt ist, wird er nicht mehr gewürzt. Für die Röstaromen habe ich den Braten auf den 32 gezündeten Briketts mit etwas Öl von allen Seiten scharf im [Dutch Oven](#), angebraten.

Nach dem Anbraten den Braten aus dem Dutch Oven nehmen, etwas Bauchspeck auslassen und die klein gehackten Zwiebeln anschwitzen.

Das Sauerkraut und die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren, anschließend den Braten wieder in den DOPf legen und mit soviel Wasser auffüllen das der Braten ½ bedeckt ist.

Anschließend 11 Briketts unter und 21 Briketts auf den Topf legen, nach ca. 3,5 Stunden ist der Kassler-Nackenbraten mit dem Sauerkraut fertig, damit nichts anbrennt, während der Garzeit ab und an mal schauen ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist.