



Menü ≡

ZUTATEN:

1 kg Kassler ohne Knochen

700 g BBQ Kraut (Rezept)

1 EL Senf

1 Eigelb

2 Stiele Dill

1/2 Bund Petersilie

1/2 Bund Schnittlauch

Salz & Pfeffer



KASTENFORM K4*

[hier bestellen](#)



CUBES VON MCBRIKETT*

[hier bestellen](#)

[Startseite](#) | [Rezepte](#) | [Dutch Oven](#) | Kassler mit Kräuterkruste

ZUBEREITUNG:

1. 11 Cubes oder Briketts im [AZK](#) anfeuern.
2. [BBQ Kraut](#) zubereiten und einen Döpf damit füllen - ich habe meine k4 Kastenform verwendet, das Ganze funktioniert natürlich auch mit einem runden Dutch Oven.
3. Kassler auf das BBQ Kraut legen, Deckel auflegen und die durchgeglühten Cubes verteilen (4 unten / 7 oben).
4. Kräuter klein hacken und mit Senf & Eigelb zu einer glatten Masse verrühren, mit Salz & Pfeffer würzen.
5. Nach ca. 45 Minuten die Kräuter-Senf-Masse auf das Kassler auftragen und für weitere 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel backen (bis die Kruste leicht braun ist). Guten Appetit!

Dieses Kassler mit der würzigen Kruste ist der absolute Wahnsinn! Das aromatische BBQ Kraut sorgt dafür, dass im Inneren des Feuertopfes eine gewisse Feuchtigkeit vorhanden ist welche das Kassler unglaublich saftig werden lässt Ich habe dazu Kartoffelpüree und

Ist, welche das Räucherungsgeschäft verdeckt habe ich dazu Kartoffelpüree und ein kühles Bier serviert.

Wer nicht auf BBQ Kraut steht, der kann es auch durch "normales" Sauerkraut nach seinem Geschmack ersetzen.

Ihr steht auf Krusten? Dann Schaut Euch auch unbedingt diese Rezepte an.





WERBUNG

BurgerBuns
Bakery

**Vom Handwerksbäcker
gebacken und
deutschlandweit
versendet!**



www.burger-buns.com



Cevapomaker

DIE SCHNELLSTE CEVAPCICI PRESSE ALLER ZEITEN

Bestbewertet



- 30 CEVAPCICI IN 5 MINUTEN
- AUCH FÜR KROKETTEN & CO.
- HÖCHSTE QUALITÄT MADE IN EU

**NAMIBIAN BRAAI
GRILLKULTUR ERLEBEN**

WWW.KUELBS-STEAKS.COM

