

Gefüllte Spießrollbraten vom Kasseler



- 3 Gemüsezwiebeln (à ca. 350 g)
- 6 EL Olivenöl
- 3 TL Edelsüßpaprika
- Salz, Pfeffer
- 1 Bund Suppengrün
- 4 Zwiebeln
- 2,5 kg ausgelöstes Kasselerkotelett (vom Fleischer zur Roulade aufschneiden lassen)
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL Mehl
- 4-5 EL Worcestersoße
- Küchengarn

Für die Füllung Gemüsezwiebeln schälen, grob würfeln. 4 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin ca. 15 Minuten glasig dünsten. Paprika darüberstäuben und kurz anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Suppengrün putzen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Fleischscheibe waschen und trocken tupfen. Gedünstete Zwiebeln gleichmäßig darauf verteilen und eng zu einer Roulade aufrollen. Mit Küchengarn in Form binden.

Senf und 2 EL Öl verrühren. Braten rundherum damit bestreichen. Suppengrün und Zwiebelspalten auf einer Fettpfanne verteilen, Braten daraufsetzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 2 Stunden braten. Nach ca. 1 1/4 Stunden der Bratzeit mit 1 l Wasser ablöschen und zu Ende braten.

Braten von der Fettpfanne nehmen und warm stellen. Schmorfond durch ein Sieb in einen Topf gießen, aufkochen. Mehl und 4 EL Wasser glatt rühren, in den Fond rühren, aufkochen und ca. 3 Minuten köcheln. Soße mit Worcestersoße, Salz und Pfeffer abschmecken. Braten anrichten. Dazu schmecken Speckbrötchen.