



Kasselerbraten an Calavdos-Apfelsauce mit Dörrbohnen

Das Räuchern macht den Kasseler aus. Das Fleisch kann vom Rippenstück, von der Schulter oder vom Hals des Schweins stammen. Das Stück vom Hals ist gut von Fett durchzogen und damit besonderes saftig. Für mich die erste Wahl. Kasseler wird gepökelt und kurz heiss geräuchert und ist damit schon gut gewürzt. Passend zur Apfelsauce mariniert man ihn über Nacht (oder etwas länger) mit Calvados, ohne Salz oder andere Gewürze. Geschmort wird er in saurem Most, auch da mit nur wenig Gewürz: Etwas Senf und Estragon. Die Äpfel, in Stücke geschnitten, werden nur kurz im abgeseihten Schmorsud gekocht, während der Braten im Ofen nachgart. Die säuerliche Sauce wird mit 1-2 Prisen Zucker abgeschmeckt, das macht sie runder im Geschmack.

Zu dem angeräucherten Fleisch passt nichts besser als Dörrbohnen und Bratkartoffeln. Das passt auch von der Vorbereitung her: Während der Kasseler an der Marinade liegt, werden die Dörrbohnen in kaltem Wasser eingeweicht.

Der Name Kasseler bezieht sich vermutlich nicht auf die Stadt Kassel, sondern geht eher auf die Hugenotten zurück, die sich in Deutschland niederliessen und den Begriff Kasserole (vom französischen Casserolle) mitbrachten. Eben der Topf, in dem das Fleisch geschmort wurde.

Zutaten (3 Portionen)

600g	Kasselerbraten (geräucherter Schweinshals)
3cl	Calvados zum marinieren
5cl	Calvados für den Schmorsud
3dl	saurer Most
1	Zweig frischer Estragon
1Tl	Dijon-Senf
1-2	säuerliche Äpfel
1-2	Prisen Zucker

Salz und Pfeffer

Bratbutter

100g Dörrbohnen
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
Kräutersalz
Bratbutter

Zubereitung

Kasseler mit ca. 3cl Calvados übergiessen und in Folie einpacken (Verschluss nach oben, damit der Calvados nicht ausläuft). Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Dörrbohnen in reichlich kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Dörrbohnen:

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter und in einem grossen Topf andünsten. Einweichwasser von den Dörrbohnen abgiessen, Bohnen etwas abtropfen lassen und in den Topf geben. Wasser dazugiessen bis die Bohnen zu etwa 2/3 bedeckt sind. Mit reichlich Kräutersalz würzen und ca. 1 1/2 Stunden zugedeckt schmoren. Eventuell etwas Wasser nachgiessen.

Kasseler:

Ofen auf 160° vorheizen.

Estragonblättchen von den Stengeln zupfen und grob hacken.

Kasseler in Bratbutter ringsum anbraten und in ein Schmorgefäss legen. Bratensatz mit Calvados ablöschen, sogleich den Most dazugiessen und den Estragon zugeben. Senf mit dem Schwingbesen einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz aufkochen und über den Braten giessen.

Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken und den Kasseler in den Ofen schieben. Braten während dem Schmoren ab und zu mit Saft übergiessen.

Bis zu einer Kerntemperatur von 70° schmoren. Das dauert ca. 1 Stunde. Ofen ausschalten und 2-3 Minuten entlüften.

Schmorsaft in eine Pfanne giessen. Kasseler wieder in den Ofen schieben und 10 bis 15 Minuten nachziehen lassen. Die Kerntemperatur steigt dabei um ca. 3-4 Grad.

Schmorsaft aufkochen und etwas einreduzieren. Mit Zucker und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken. Apfel vierteln, Kerngehäuse herausschneiden. Den Apfel in grobe Stücke schneiden und zur Sauce geben. Ca. 6-7 Minuten mitschmoren.

Bratkartoffeln:

Sobald der Braten die Kerntemperatur erreicht hat, Kartoffeln schälen und zu Klötzen schneiden. In Bratbutter langsam braten, mit Salz und süssem Paprika würzen. Kartoffeln ab und zu wenden, sobald sie Bratspuren zeigen, einen guten Schluck

Wasser dazugießen und die Kartoffeln zugedeckt ca. 5 Minuten schmoren. Deckel wieder abnehmen und das Wasser verdampfen lassen.



Kasserler in Foilie einpacken



Zwiebeln und Knoblauch für die Dörrbohnen dünsten







