



## Kasselerbraten - Geräucherter Schweinshals an Meerrettichsauce

Der Kasseler ist ein gepökelter oder gebeizter und angeräucherter Schweinsbraten. Er kann vom Rippenstück (Kotelett), von der Schulter oder vom Schweinshals stammen. Letzterer ist für mich die beste Wahl, er ist kräftig von Fettgewebe durchzogen, was den Braten saftig macht und ihm viel Geschmack verleiht. So ein Stück muss man meist beim Metzger vorbestellen, das hab ich gemacht und mein Metzger (Weber, Wetzikon) hat für mich ein wahres Prachtsstück geräuchert. Es duftete wunderbar.

Der so vorbereitete Schweinsbraten muss nicht mehr gewürzt werden. Ich habe ihn nur ringsum angebraten und im auf 80° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 62° gegart. Das dauerte knapp 2 1/2 Stunden. Danach hab ich den Ofen ausgeschaltet und für 15 Minuten gelüftet. Die Kerntemperatur stieg dabei auf 67°.

Bereits 67° Kerntemperatur ist der Braten zwar gar und saftig, doch bei 72° bis 75° wird er noch besser.

Was mich erstaunt hat: Nach dem Garen fand sich kein Tropfen Bratensaft in der Garschale und auch beim Aufschneiden trat kaum Saft aus. Die Schnittfläche war nur leicht feucht. Ich befürchtete schon, der Schweinshals wäre zu trocken geraten. Dem war aber ganz und gar nicht so: Das Fleisch war zart und saftig.

Dazu habe ich eine gebundene Sauce mit Meerrettich und Sauerrahm zubereitet. Ich war mir nicht sicher, ob das auch gut kommen würde: Meerrettich passt zwar gut zu geräuchertem Fleisch, aber in einer gebundenen Sauce? Immerhin haben meine Gäste die Sauce gelobt (mussten sie ja). Zugegeben, eine etwas unkonventionelle, man könnte auch sagen, eine originelle Sauce, die ich aber so wieder zubereiten würde. Wichtig dabei: Der Meerrettich darf nur sparsam dosiert werden, er darf den Saucengeschmack keinesfalls dominieren.

Dazu habe ich Bratkartoffeln (<http://www.amandine.ch>) aus der Migros) und Dörrbohnen serviert.

## Zutaten

800g geräucherter Schweinshals  
Bratbutter

### Sauce:

1 kleine Zwiebel  
1dl Weisswein  
1Tl Senf (pikant)  
3dl Hühnerbouillon  
20g Butter  
20g Mehl  
1cm Meerrettich  
2El Sauerrahm (Crème fraîche)  
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Schweinshals 3 Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. In Bratbutter allseitig nicht zu stark anbraten. Im auf 80° vorgeheizten Ofen bis zu einer Kerntemperatur von 62° garen (ca. 2 1/2 Std). Ofen ausschalten und 15 Minuten entlüften. Danach kann der Braten im auf 60° eingestellten Ofen bis zum Aufschneiden warmgehalten werden.

### Sauce

Bratensatz mit Weisswein auflösen und etwa zur Hälfte einkochen lassen.

In einer zweiten Pfanne, gehackte Zwiebel in Bratbutter andünsten. Aufgelöster Bratensatz dazusieben und den Senf dazugeben und verrühren. Mit Bouillon auffüllen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

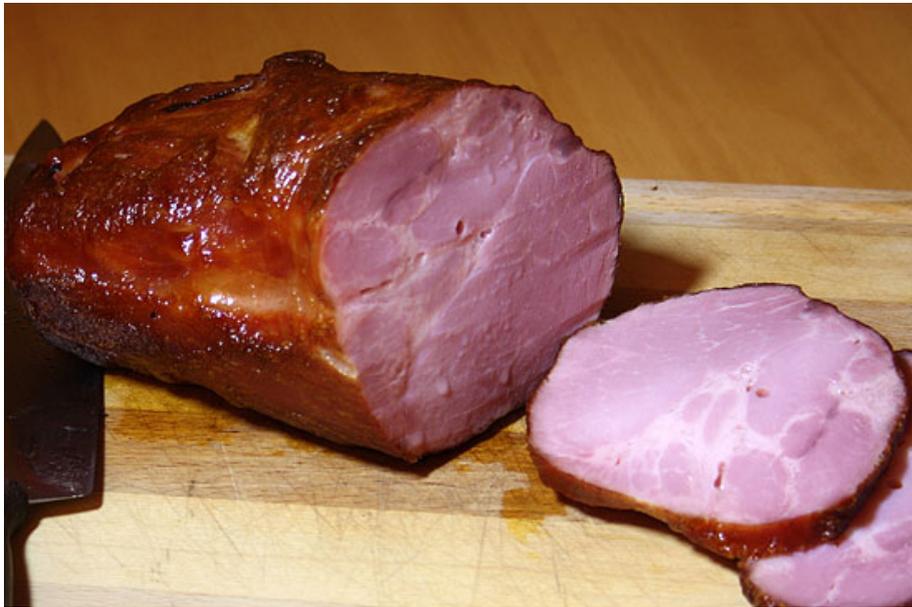
Mehl und Butter miteinander verkneten und stückenweise in die köchelnde Sauce geben. Auf diese Weise bildet das Mehl in der heißen Sauce keine Klümpchen. Nach der Mehlbutterzugabe muss die Sauce mindestens 15 Minuten köcheln, damit der Mehlgeschmack verschwindet. Meerrettich mit einer feinen Raffel in die Sauce reiben. Immer wieder probieren, damit der Meerrettichgeschmack nicht zu dominant wird. Zum Schluss Sauerrahm dazu geben, verrühren und mit Pfeffer abschmecken.



*Geräucherter Schweinshals anbraten*



*Kasserl nach dem Garen im Ofen*



*Beim Aufschneiden des Kasselers tritt kaum Saft aus, der bleibt im Braten drin.*