

Polars Kochstudio 2013

Kasslerrollbraten auf burgunder Art



Für 4 Personen, Kochzeit ca. 60 Minuten

1 kg Kasslerrollbraten

1 Dose oder Glas Sauerkraut

125g Bauchspeck

30 g Margarine

1 Zwiebel

1 EL Senf

Knoblauchsatz, Kümmel

Pfeffer, Salz, Soßenbinder

Zubereitung

Die Margarine in einem Bratentopf erhitzen und den Senf unter rühren. Den Rollbraten von beiden Seiten kurz anschmoren und einmal mit Wasser ablöschen. Etwa 5 Minuten schmoren. Dann Wasser aufgiessen und etwa eine

*Teelöffelspitze Knoblochsalz dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Etwa 30 bis 40 Minuten garen lassen. Den Rollbraten aus dem Topf nehmen und
in Scheiben schneiden.*

*Die Soße mit Soßenbinder andicken und dann die Zwiebel reiben und in die Soße
geben. Nochmals aufkochen lassen. Falls notwendig nachwürzen, da einige
Sorten Soßenbinder den Geschmack neutralisieren.*

*Das Sauerkraut im Topf mit etwas Kümmel erhitzen. Den Bauchspeck in Würfel
schneiden und in einem Tiegel kurz anbraten, dann dem Sauerkraut beifügen
und etwa 20 Minuten garen lassen. Fertig!!!*

Das Gericht mit Salzkartoffeln oder Knödel reichen.

Bon Appetit euer Polar

