

Kasseler-Braten im Römertopf

2 kg Kasseler mit Knochen	4 große Tomaten	300 g Zwiebeln
$\frac{1}{2}$ Tasse Öl,	1 Tasse Tomatenketchup	1 Tasse Senf, mittelscharf
1 Tasse Honig, flüssig	4 EL Sojasauce	Salz, Pfeffer, schwarz

Als erstes Römertopf zu Beginn der Vorbereitung wässern, um ein Reißen/Springen zu vermeiden. Den Kasselerbraten waschen und in den Römertopf legen. Um den Braten herum sollte noch Platz für die Tomaten und Zwiebeln vorhanden sein.

Jetzt die Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln pulen (schälen) und ebenfalls vierteln. Tomaten und Zwiebeln um den Braten herum im Römertopf verteilen.

Jetzt die Soße:

Am Ende sollten 400 ml zusammengekommen sein. Mit Tasse meine ich eine kleine Kaffeetasse, die bis 1cm unter den Rand gefüllt wird.

Öl, Tomatenketchup, Senf, Honig und Sojasauce in ein Gefäß geben.

Kräftig salzen. Sehr kräftig pfeffern. Alle Zutaten verrühren, bis eine homogene, hellbraune Soße entstanden ist. Diese Soße nun über den Braten und über das Gemüse im Römertopf gießen. Den Römertopf schließen und in den Backofen bei 180 Grad für zwei Stunden geben.

NN am 22. Oktober 2023