

Kasseler-Braten im Römertopf

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

Den 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 sein.

Die Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln schälen und vierteln.

Tomaten und Zwiebeln um den Braten herum im Römertopf verteilen.

Die Soße:

Mit Tasse ist eine kleine Kaffeetasse gemeint, 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 über den Braten und das Gemüse im Römertopf gießen.

Den Römertopf schließen und für 2 Stunden in den Backofen bei 180 Grad.

Während der Garzeit ist kein Wenden nötig. Wer einen Kontrollblick werfen möchte, sollte darauf achten, dass das Fleisch außerhalb der Flüssigkeit nicht zu dunkel wird und die Soße nicht verbrennt.

Nach der Garzeit den Braten aus dem Römertopf nehmen, in Scheiben teilen und warmstellen.

Die Soße mit den zerkochten Zwiebeln und Tomaten im Römertopf mit einem Pürierstab zerkleinern. Wenn alles glatt gelaufen ist, sollte die Soße ohne weiteres Würzen superlecker schmecken. Natürlich kann jetzt nach Geschmack verfeinert werden; mit einem Schuss Sahne oder Creme-Fraiche.

NN am 22. Oktober 2023