

A photograph of a meal on a wooden table. In the foreground, a white plate holds a thick slice of Kassler (cured pork) with a dark, herb-crusted exterior, served with a green sauce and garnished with fresh parsley. A fork and knife are placed on the left side of the plate. In the background, a black bowl contains roasted potatoes with onions, and a white ceramic pitcher is visible. To the left, a tall glass of beer with a thick white head of foam sits on a wooden surface.

**Kochen
mit Globus**

**In Bier geschmorter
Kassler mit Gebrodne**




Zutaten:


1 kg Kassler
100 g grober Senf
1 Liter Bier

1 kg Kartoffeln
200 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer und Muskat

Dazu passt: ein kühles Bier

 4 Personen

 40 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Kassler mit einem Küchentrepp abtupfen und mit dem groben Senf von allen Seiten einstreichen. In einen Bräter geben und das Bier hinzufügen. Im Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 Minuten garen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser mit leichtem Biss garen. Abkühlen lassen und schälen. Anschließend in 5 mm dicke Scheiben schneiden und mit etwas Öl anbraten. Die Zwiebel hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Beim Anrichten etwas vom Bier-Kassler Sud über den Braten geben.

