



Fleischerfachgeschäft

**Burghardt**

*Ihr Lammspezialist in Kassel*



Elfbuchenstraße 5  
34119 Kassel  
Telefon: 05 61 / 1 23 58  
Fax: 05 61 / 1 23 18  
Mobil: 0172 / 5 60 44 84

www.fleischerei-burghardt.de  
E-Mail: info@fleischerei-burghardt.de

## Kassler mit Backpflaumen

### Zutaten: (für 4 Personen)

1,0	kg	Kassler ohne Knochen
200	g	Backpflaumen (getrocknete Pflaumen)
100	g	Zwiebeln
		Butter, Mehl



### Zubereitung:

In das Kassler längs ein Loch schneiden, oder von Burghardt vorbereiten lassen. Das Fleisch mit den Backpflaumen füllen und mit Küchengarn zunähen.

Kassler ist gesalzener (gepökelter) und geräucherter Schweinerücken oder Schweinenacken, daher ist eine weitere Würzung nicht notwendig)

Den Backofen auf 140 Grad vorheizen, dann das gefüllte Kassler auf dem Backrost ca. 1,5 Std. backen. Bitte legen Sie eine Fettpfanne oder ein Blech unter, um den Bratensud aufzufangen.

Eine kleine Zwiebel fein würfeln und auf der Pfanne goldgelb dünsten. Den getropften Bratensud vom Kassler dazugeben, mit Mehl bestäuben und mit Wasser oder Brühe angießen, unter Rühren aufkochen, so dass eine sämige Soße entsteht. (Soße ggf. durch ein Sieb seihen)

Kassler in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten. Dazu passen gebratene Schupfnudeln und frischer Salat.

**Guten Appetit!**