

Kasseler im Ofenmeister (4 Personen)

Gerichte mit Schweinefleisch



- ca. 1,5 kg Kasseler mit Knochen
- 5 große Tomaten
- 250 g Zwiebeln
- 60 ml Rapsöl
- 120 ml Tomatenketchup
- 80 ml mittelscharfer Senf
- 120 ml flüssiger Honig
- 4 El Sojasauce
- 60 ml Schlagsahne oder Cremfine
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Ofenmeister einölen.

Kasseler in den Ofenmeister legen.

Tomaten und Zwiebeln vierteln und um das Fleisch herum verteilen.

Öl, Ketchup, Senf, Honig, Schlagsahne und Sojasauce in eine Schale geben.

kräftig pfeffern und gut verrühren.

Mischung über den Braten und Gemüse im Ofenmeister gießen.

Im vorgeheizten Backofen, mit Deckel, bei 180°C Ober-Unterhitze, untere Einlegeschiene, ca. 2 Std. garen.

Braten aus dem Ofenmeister nehmen, beiseite stellen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben pürieren.