

## Kasslerbraten Rezept in Semmelknödel Mantel

Author des Rezepts: Andrea



Unser **Kasslerbraten Rezept** ist von einem Semmelknödel Mantel umgeben weil es einfach gut zusammen passt und lecker schmeckt!

### Rezept Zutatenliste

1 kg	KasslerFleisch
125 g	Speck in Scheiben
6	Brötchen (alt/ trocken)
250 ml	Milch
2 EL	frische Petersilie gehackt
1	Zwiebel fein gehackt
5	Eier
100 g	Schinken gewürfelt
1 EL	Butter
1 Prise	Pfeffer

### Zubereitungsanweisung

Zuerst machen wir den Semmelknödelteig. Dazu nehmen wir die altbackenen Brötchen und schneiden sie in ca. 1 – 2 cm große Würfel, dann mit der warmen Milch übergießen. Die Eier hinzufügen und umrühren. Dann die feingehackte Zwiebel mit den Schinkenwürfeln in etwas Butter anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind und die Petersilie zugeben.

Das Ganze über die Brötchenwürfel geben, nochmals durchmengen, mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und mind. 20 min. stehen lassen, zwischendurch nochmal mischen (am Besten mit den Händen).

Für den Braten einen Teil des Teiges ca. 2 cm dick in einer mit Backpapier ausgelegten Fettpfanne etwa in der Größe des Fleischstückes austreichen. Dann das Kasseler in die Mitte setzen und den Rest des Teiges so auf dem Stück verteilen, dass es von allen Seiten gut bedeckt ist.

Zum Abschluss oben auf dem Teig mit den Frühstücksspeckscheiben ein Gitter legen.

Den Backofen auf 160°C vorheizen und für ca. 2 h bei 160°C garen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit den Ofen auf 200°C hochstellen.

Herausnehmen und mit einer leckeren Soße servieren, beispiel Dunkelbiersoße mit Kümmel, eignet sich ja immer gut für Knödel gerichte.

### Anmerkungen

Keine Beschreibung vorhanden

<b>Zubereitungszeit</b>	2 Std 30 Min	<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal
<b>Portionen</b>	fünf Portionen	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten pro Portion</b>	
<b>Vegetarisches Gericht</b>	Nein		