

Ein Rezept, das bei der diesjährigen Fortbildung gekocht wurde:

Kassler Festschmaus

Zutaten für 10 Personen:

2 kg	Kassler	2 Gläser	Budapester Salat
Etwas	Honig, Pfeffer, Majoran	2 Dosen	Pilze
1 Flasche	Chilisoße (250 ml)	2 große	Zwiebeln
2 Becher	Sahne (400 ml)	1	Zitrone

Zubereitung:

Das Kassler mit Honig bepinseln, mit etwas Pfeffer und Majoran würzen, in Alufolie einschlagen und 1 Stunde bei 200°C auf der 2. Schiene von unten braten. In der Folie erkalten lassen.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und in eine Bratform schichten.

Zwiebeln schälen und fein schneiden, in Butterschmalz andünsten, die Pilze abgießen und mit andünsten, Zwiebeln und Pilze über das Fleisch verteilen. Den Saft der Zitrone darüber verteilen. Chilisoße mit der Sahne verrühren, den Budapester Salat abseihen und unter die Chili-Sahnesoße heben. Die Marinade über das Fleisch verteilen und über Nacht stehen lassen.

45 Minuten vor dem Servieren auf der untersten Schiene bei 175°C ohne Deckel überbacken.

Als Beilage empfehle ich: Spätzle, Kartoffelbrei, Nudeln oder Baguette.