

Kassler im Brotteig



Zutaten (10 Personen):

Teig:

300 g Roggenvollkornmehl
350 g Weizenmehl
1 Pkt. Trockenhefe
1 TL Salz
1 EL Rübenkraut
500 ml Buttermilch

Marinade:

1 Bund Schnittlauch
1 EL Rapsöl
1 EL flüssiger Honig
1 EL Senf
1 TL edelsüßes Paprikapulver
Pfeffer
2 EL Weißweinessig

Sonstiges:

1,5 kg Kasslerbraten

Zubereitung:

Zuerst die Marinade zubereiten. Hierzu Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und mit den übrigen Marinade-Zutaten vermischen. Den Braten mit der Marinade einreiben und für eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Unterdessen den Brotteig herstellen. Hierzu Mehlsorten, Salz und Trockenhefe vermischen. Buttermilch lauwarm erhitzen, Rübenkraut hineinrühren und zur Mehlmischung geben. Alles gut verkneten bis der Teig nicht mehr klebt.

Den Teig abgedeckt für 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Teig nach der Gehzeit nochmals gut durchkneten und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm ausrollen. Den Kasslerbraten mit der Oberseite auf die Mitte des Rechtecks setzen und in den Teig einwickeln. Hierbei die Seiten nach unten einschlagen.

Den im Brotteig eingeschlagenen Braten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Celsius Umluft vorheizen. Eine hitzebeständige Schale mit Wasser in den Backofen stellen.

Brot nach der Gehzeit leicht mit Mehl bestäuben, quer mehrmals einschneiden, in den Backofen geben und für 10 Minuten backen.

Temperatur danach auf 180 Grad Celsius reduzieren und das Brot weitere 45 Minuten backen. Das Brot danach mit dem Backpapier auf ein Gitterrost legen und auskühlen lassen.

Nährwertangaben: 502 kcal, p.P. 55 g KH p.P.