

Kasseler in Zwiebel-Malzbier-Soße

Zutaten

- Kasseler
- Zwiebeln
- Malzbier 0,33 l
- Rotwein
- 1 EL Zucker
- Tomatenmark
- Salz, Pfeffer
- Sahne

Zubereitung

- Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. das Fleisch in einem ofenfesten Bräter in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen
- im Bratfett die Zwiebelwürfel bräunen und zur Seite schieben, im freien Raum den Zucker karamellisieren und das Tomatenmark anrösten. Beides mit 2/3 des Rotweins ablöschen
- alles mit den Zwiebeln mischen und wieder einköcheln lassen, dann das Malzbier zum zweiten Ablöschen verwenden. 200 ml Brühe zufügen und das Fleisch wieder auf die Zwiebelmischung setzen. Es sollte zur Hälfte im Gemüse versinken. Den Topf nun für ca. 50 Min. in den Backofen schieben
- dann den Braten wenden, den Rest Brühe und Rotwein angießen und der Braten darf noch einmal ca. 30 min. garen. Zum Schluss den Braten in Scheiben schneiden und die Soße noch einmal abschmecken
- Zum Servieren kann man die Soße pürieren, aber rustikal mit den Zwiebelstückchen schmeckt sie uns am besten. Wer möchte, kann die Soße mit einem Schuss Sahne verfeinern

