

Kassler in Honig-Senfkruste

Zutaten:

- 1 - 1,5 kg Kassler-Karbonaden-Braten
- Ananasscheiben (evtl. aus der Dose)
- Schwerter Honig Senf



Kassler im Römertopf bei 200°C etwa 90 Minuten schmoren.
Dann den Topf aufdecken und den Braten erkalten lassen.

30 Minuten vor dem Essen den Kassler-Braten im Abstand von ca. 1,5 cm einschneiden und die Ananasscheiben einlegen (gr. Ananasscheiben halbieren).

Den „gefüllten“ Braten satt mit Schwerter Honig-Senf bestreichen. Das Ganze im Römertopf ohne Deckel 20 Minuten überbacken.

Guten Appetit wünschen
Heinz D. Mehlem
(Senfliebhaber)
und die Schwerter Senfmühle