



**METZGEREI  
ROPERTZ**

# *KASSELER-HONIG BRATEN*

Rezept für 6 Personen

## **Zutaten:**

1,5 kg ausgelöstes Kasselerkotelett  
1,5 TL Gemüsebrühe  
50 g Honig  
½ TL Edelsüßpaprika  
2 EL Öl

## **Zubereitung:**

1. Backofen vorheizen (Umluft: 160 °C)
2. Kasseler in eine Fett-Pfanne setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 1 ¾ bis 2 Stunden braten.
3. Gemüsebrühe in ca. 1 l kochendem Wasser auflösen und nach ca. 30 Minuten den Braten mit der Brühe ablöschen.
4. Honig, Paprika und Öl verrühren und den Braten nach ca. 1 Stunde mehrmals damit einstreichen.
5. Braten vor dem Servieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Dazu empfehlen wir kleine Pellkartoffeln (Drillinge).