

## **Kasselerbraten aus dem Ofenmeister**

Die Menge reicht für 8 Pers. plus Beilagen. p P 4 SmartPoint Punkte

### **Zutaten:**

1100 g Kasselerbraten

250 g Gemüsebrühe

Nach Wunsch Wurzelgemüse, ich hatte Möhren, Sellerie, Porree,

2 Zwiebeln

1 -2 Lorbeerblätter

3 Pimentkörner

Frisch gemahlene Pfeffer

### **Zubereitung:**

Den Backofen auf 200 Grad O/U Hitze vorheizen.

Dann das Wurzelgemüse mit den Lorbeerblättern und den Pimentkörner in den Ofenmeister geben.

Etwas pfeffern und nochmals durchmengen. Dann die Brühe angießen, das Fleisch rundherum pfeffern und oben auf legen.

Mit dem Deckel verschließen und für 75 Min aufs untere Rost stellen.

Nach der Zeit die Temperatur auf 100 Grad runter drehen und weitere 30 Min mit geschlossenem Deckel fertig garen.

Dann das Fleisch aus dem Ofenmeister holen und in Scheiben schneiden.

### **Für die Thermomixbesitzer:**

Das Gemüse mit der Flüssigkeit und wenn dunkle Farbe gewünscht ist, etwas Zuckercouleur in den Thermomix geben und 1 Min auf Stufe 10 pürieren.

### **Für die Kenwoodbesitzer:**

Das Gemüse mit der Flüssigkeit kurz etwas abkühlen lassen, dann in den Mixer geben und wenn dunkle Farbe gewünscht ist, etwas Zuckercouleur dazu geben und ca. 1-1,5 Min auf Stufe 6 pürieren.

Guten Appetit wünscht Euch Judith