

Honig-Kasselerbraten mit Ofengemüse

Zutaten:

1Kg Kasseler
Pfeffer
Rosmarinsalz
Honig
500g Möhren
3 Paprikaschoten
750g festkochende Kartoffeln
250 ml Brühe

Zubereitung:

Das Fleisch auf ein gefettetes Backblech legen und im Ofen bei 175°C 30 Minuten backen. Möhren und Kartoffeln schälen und klein schneiden. Paprika waschen und klein schneiden. das Gemüse mit Honig, Rosmarinsalz und Pfeffer mischen und marinieren lassen. Das Gemüse zum Fleisch geben und weitere 50 Minuten garen lassen. Dann die Brühe über das Gemüse gießen und weitere 10 Minuten backen. Den Braten mit etwas Honig und Rosmarinsalz bestreichen und nochmals 20 Minuten zu ende backen lassen.

