



Kalter Kasselerbraten mit marinierten Birnenschnitzen

Es ist immer gut, wenn von einem Braten etwas übrig bleibt. Ganz speziell, wenn es sich um einen Kasseler handelt. Der geräucherte Braten ist auch kalt ein Leckerbissen: Er ist zart und saftig, dazu mit einem kräftigen Aroma. Ich habe ihn zusammen mit in Madeira marinierten Birnen angerichtet. Birnen passen ausgezeichnet zu Geräuchertem und der Madeira, gewürzt mit Nelken und Zimt, verleiht den Birnen einen exotischen Touch. Da trifft sich wärschafte, nordalpine Küche mit den intensiven Düften des Südens.

Zutaten (1 Portion)

160g kalter Kasseler (geräucherter Schweinshals)
1 reife Birne
1,5dl Madeira
4 Nelken
2cm Zimtstange
2Tl brauner Zucker (Rohzucker)

Zubereitung

Zimt und Nelken 15 Minuten im Madeira leicht köcheln lassen. Nelken und Zimt absieben. Rohzucker zugeben und köcheln bis der Zucker aufgelöst ist.

Birne in Schnitze schneiden und vom Kerngehäuse befreien. Mit dem heißen, gewürzten Madeira übergießen und min. 3 Stunden ziehen lassen. Dabei die Birnen ab und zu wenden, oder mit Marinade übergießen.

Kasseler fein aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Birnen dazulegen und die Bratenscheiben mit etwas Marinade übergießen.



