



## Ihr Rezept: Kasselernacken mit Honigkruste



### Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

|                  |          |
|------------------|----------|
| Personen         | 4        |
| Zubereitungszeit | 120 Min. |



### Zutatenliste

#### Allgemein

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Kasselernackens            | 1200 g |
| Butterschmalz              | 25 g   |
| Knoblauchzehe, feingehackt | 1      |
| Rosmarin                   | 1 TL   |
| Lorbeerblätter             | 5      |
| Fleischbrühe               | 1/2 l  |
| kleine Zwiebeln            | 500 g  |
| Birnen                     | 500 g  |

#### Für die Kruste:

|                  |       |
|------------------|-------|
| Honig            | 100 g |
| gehackte Mandeln | 25 g  |
| gehackte Nüsse   | 25 g  |
| Sahne            | 2 EL  |

#### Außerdem:

|          |       |
|----------|-------|
| Weißwein | 50 ml |
| Honig    | 1 TL  |
| Salz     |       |

### Arbeitsschritte / Zubereitung

Fleisch in heißem Fett anbraten. Knoblauch, Rosmarin und Lorbeerblätter zum Fleisch geben. Mit Brühe ablöschen. Zugedeckt 80 Minuten schmoren lassen.

Zwiebeln schälen, Birnen schälen, in Spalten schneiden, zum Braten geben. Honig mit Mandeln, Nüssen und Sahne verrühren, den Braten damit bestreichen. Weitere 15 Minuten schmoren.

Den Braten, die Zwiebeln und die Birnen auf einer Platte anrichten und warm stellen.

Den Fond mit Weißwein loskochen, den Honig einrühren, mit Salz abschmecken, zum aufgeschnittenen Braten servieren.