



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Kassler Nackenbraten aus dem Römertopf

ca. 1,5 kg Kassler Nackenbraten
10 Nelken
2 EL Honig



Kassler Nackenbraten aus dem Römertopf
Video Bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Den Römertopf **wässern**, Topf und Deckel 30min sind ausreichend.
Den Kassler Nackenbraten in den Römertopf legen und mit den Nelken spicken.
Jetzt kommt der Römertopf mit Deckel in den **kalten** Backofen. Den Backofen auf 200 Grad Ober/Unterhitze einstellen. Nach 90-120min nimmt man den Braten aus dem Ofen und entfernt alle Nelken und bestreicht den Kassler Nackenbraten mit dem Honig.

Der Römertopf kommt jetzt wider in den Backofen für 10-15 min aber **ohne** Deckel.
Tip: Den Knochen entfernen und kalt in Scheiben als Aufschnitt.