

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause



Egal ob als Aufschnitt, eingeschweißt im Supermarkt oder bei Oma zum sonntäglichen Mittagessen. Das gepökelte Schweinefleisch hat einen festen Platz in unserer deutschen Esskultur. Aber was ist Kassler eigentlich genau? Woher kommt der Name und was muss bei der Zubereitung beachtet werden? Alles, was du wissen musst, um einen saftigen Braten auf den Punkt zubereiten zu können, findest du in diesem Guide.

Was ist eigentlich Kassler?

Als Kassler/Kasseler bezeichnet man gepökeltes und geräuchertes Schweinefleisch. Es wird dafür meist Fleisch aus Nacken (Kassler Nacken/Kamm), dem großen Rippenstück (Rippenspeer, Kotelett, Kassler-Lachs), der Schulter (Kassler Blatt) und dem Bauch verwendet.

Der Name ist mittlerweile auch ein Synonym für die Herstellung von anderem gepökel- und geräuchertem Fleisch. Fleisch, das nicht vom Schwein ist, aber nach der gleichen Methode hergestellt wurde (gepökel- und anschließend geräuchert) trägt meist den Zusatz „Kassler-Art“.

Wenn du genau wissen willst, wo deine Fleischstücke herkommen, schau dir die Grafik an.

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause



Teile vom Schwein

Da Kassler einen charakteristisch salzigen Eigengeschmack hat, ist das Fleisch in Deutschland traditionell ein wichtiger Bestandteil von vielen Gerichten mit Pürees und Sauerkraut. Darüber hinaus ist es in allerlei Kohlgerichten wiederzufinden. Die bekannteste Variante, Grünkohl und Kassler, kommt aus dem Westen Deutschlands.

Welche Arten gibt es?

Die verschiedene Teile eines Tieres schmecken auch unterschiedlich. Ein Rippenstück ist zum Beispiel deftiger als ein Karree oder ein feines Stück aus dem Schinken.

Du kannst das Fleisch „roh“, sprich gepökelt und geräuchert, oder schon gebrüht (vorgegekocht) kaufen.

Die bereits vorgegarte Variante hält sich länger und ist zudem auch kalt sofort servierbar.

Garzeiten

Da das Fleisch schon gepökelt und geräuchert (und somit vorgegart) ist, braucht es auch ein ganzes Stück weniger Garzeit, als du ihm vielleicht gönnen würdest. **Scheiben in der Pfanne sind nach ca. 4 – 8 Minuten fertig. Bei ganzen Braten rechnest du ca. 45 Minuten pro 1 kg im Ofen.** Lässt du deinen Braten nämlich zu lange im Ofen oder auf dem Herd, wird er schnell trocken und klebt beim Kauen am Gaumen.

Rohes Kassler ist bei einer Kerntemperatur von 54 °C saftig und noch leicht glasig. Wenn du well-done bevorzugst, lasse die Temperatur auf 64 - 68 °C steigen.

Möchtest du deinen Braten am Stück garen, benutze auf jeden Fall ein Thermometer. Nur so kommt dein Fleisch auf den Punkt zum Tisch.

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause



Perfekte Kerntemperatur mit einem Thermometer



- 2 -

Zubereitungsmethoden



Verschiedene Zubereitungsarten für Kassler

Braten in der Pfanne

- 1 -

Einige Stücke besitzen noch die Silberhaut. Die geräucherte Haut ist rot bräunlich. Drehe dein Kassler und suche die hellere Stelle.

Stich mit einem Filiermesser knapp unter die Silberhaut und schneide die zähe Membran vorsichtig Streifen für Streifen ab.



- 3 -

Halte die Messerklinge ganz leicht nach oben zur Silberhaut, um möglichst wenig Fleisch mit abzuschneiden.

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause



- 4 -

Heize eine Gusspfanne auf starker Hitze vor, bis sie anfängt zu qualmen. Gib einen Schuss Raps- oder Sonnenblumenöl hinzu und lege das Kassler in die Mitte.



- 5 -

Brate jede Seite ca. 1 Minute an, bis eine krosse Kruste entstanden ist.



- 6 -

Drehe das Kassler zum Rösten auch auf die Schnittkanten.



- 7 -

Fertig angeröstet kann das Kasslerstück weiterverarbeitet werden. Entweder du stellst die Gusspfanne in den Ofen und lässt das Stück auf deine gewünschte Kerntemperatur nachziehen, oder du gibst es wie einen Braten mit den restlichen Zutaten in den Ofen.

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause



Kassler im Kochtopf

Kochen im Topf

Gib das Kassler in einen Topf mit reichlich Wasser und lasse das Fleisch auf mittlerer Hitze leicht köcheln, bis deine gewünschte Kerntemperatur erreicht ist (Thermometer einstecken).

Um mehr Geschmack ans Fleisch zu bekommen, aromatisiere das Wasser mit Kräutern wie Lorbeerblättern, Wacholderbeeren, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörnern, Rosa Beeren, Fenchel etc.

Auch in Brühen oder Fonds nimmt dein Kassler nochmals Aromen auf. Im Gegenzug wird auch die Flüssigkeit im Topf vom Fleisch aromatisiert. Das bringt besonders viel, wenn du den Kochsud im Anschluss noch für Saucen verwendest.

Wenn du vorgekochten Kassler kaufst, musst du ihn nur auf kleiner Flamme warm werden lassen und nicht kochen (durch starkes Kochen wird das Fleisch schnell trocken). So wird er ganzheitlich warm, bleibt durch das sanfte Sieden aber vor allem schön saftig.

Sous Vide Kassler

Du kannst deinen Kasslerbraten auch Sous Vide garen. Vakuumiere und verschweiße das parierte Stück. Ein Sous Vide Gerät oder ein Sous Vide Stick am Kochtopf heizt das Wasser auf deine Wunschtemperatur (Kerntemperatur) auf und hält sie konstant. Das Kassler gart langsam bis auf den Punkt. Da die Temperatur im Topf nicht ansteigt, kann dein Stück Fleisch auch nicht verkochen. Im Anschluss lasse eine Gusspfanne heiß werden, bis sie anfängt zu qualmen und verpasse dem Kassler schnell ein krosses Äußeres.

Garen im Ofen

Eine der besten Methoden, um dein Stück Kassler zu garen, ist in einem Gefäß mit Deckel. Egal ob im Bräter, in einer Gusseisen-Kokotte, im Römertopf oder wie Oma im Bratschlauch. Da Kassler die Tendenz hat, schnell trocken zu werden, ist eine Form mit Deckel optimal, die die Feuchtigkeit ans Fleisch zurückgibt.

Durch das Garen auf niedrigen Temperaturen von 80-120 °C wird dein Fleisch zudem schonend gegart. Die Vorteile dieser Methode liegen auf der Hand:

- Geschmack, Aroma und Nährstoffe bleiben enthalten
- Du musst nur sehr wenig oder gar kein Fett hinzugeben
- Die Kondensflüssigkeit läuft zurück in den Bräter auf das Fleisch und hält das Kassler saftig

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause

- Du kannst Beilagen wie Kraut, Kartoffeln etc. direkt mitgaren
- Das Fleisch wird und bleibt butterzart



Kassler im Ofen gegart

Falls du dein Fleisch nicht in einer Kokotte mit Beilagen und Flüssigkeit garen möchtest, kannst du dein Kassler auch rückwärts garen. Heize deinen Ofen auf 150 °C auf. Stecke ein Thermometer in den Braten und lasse das Kassler sanft bis 2 °C unter deine gewünschte Kerntemperatur ziehen. Lasse eine Pfanne heiß werden, gib einen Schuss Sonnenblumenöl hinein und brate das Fleisch nur noch kurz von allen Seiten an, bis eine krosse Kruste entstanden ist. Auch hier gilt ca. 5 - 10 Minuten ruhen lassen, damit sich das Fleisch entspannt.



Kasslerbraten wird rückwärts gegart

Bratschlauch

Der Bratschlauch ist heutzutage leider etwas aus der Mode gekommen. In der Küche meiner Oma war dieses Utensil noch Gang und Gäbe. Fakt ist, dass du in so einem Schlauch unglaublich saftige Speisen zubereiten kannst.



Kasslerbraten im Bratschlauch

Das Fleisch kommt zusammen mit den Beilagen, Kräutern und 3 EL Wasser/Fond in den Plastikslauch (Fleisch wird auf die restlichen Zutaten gesetzt). Beide Enden werden wie ein Bonbon fest verschlossen. Bei 180 °C im Ofen garen die Zutaten nun im eigenen Saft. Durch den entstehenden Wasserdampf bläht sich der Schlauch auf und hält konstant eine hohe Feuchtigkeit aufrecht, in der die Zutaten unglaublich saftig bleiben (Dampfgaren). Im Anschluss einfach mit einer Schere Längs aufschneiden und die letzten 8 Minuten mit Hilfe der Grillfunktion „angrillen“.

Ofen und Blech bleiben bei dieser Methode sauber.

Grillen (direkt)

Das Grillen über der offenen Flamme ist eine tolle Methode, um dein Stück Kassler zu veredeln und ihm einen zusätzlichen Geschmackskick zu verpassen. Denn Röstaromen sind Geschmack! Drehe deinen Grill auf volle Kanne. Vorgegartes Kassler erhält so eine knusprige Kruste. Egal ob im Kohle- oder Gasgrill – wende das Kassler alle 20 Sekunden, damit sich die Flüssigkeiten im Inneren verteilen kann und das Stück von allen Seiten

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause

gleichmäßig gart und saftig bleibt.

Zu Tranchen aufgeschnitten ist Kassler als Hauptakteur zu klassischen Beilagen oder auch kalt am nächsten Tag als Sandwichaufschnitt mit Meerrettich oder Senf unschlagbar.



Kassler auf einem Gasgrill

Grillen (indirekt)

Möchtest du ein großes Stück Kassler butterart garen und ihm vielleicht noch eine zusätzliche Rauchnote verpassen, grille bzw. smoke dein Fleisch indirekt. **Hierbei liegt die Glut links und rechts vom Gargut. Das Kassler sitzt in der „kalten“ Mitte des Grills, ohne mit den Flammen in Berührung zu kommen.**

Gegrillt wird bei dieser Methode mit Hilfe des Umluft-Effekts. **Bei niedrigen Temperaturen von 80 °C bis 100 °C wird dein Fleisch unglaublich saftig.** Zusätzlich kannst du Marinaden oder Saucen auftragen und das Fleisch so zusätzlich aromatisieren. Auch Bratenspritzen-Injektionen mit Säften, Suden oder Bier verleihen deinem Kassler einen Extra-Kick Saftigkeit und Geschmack. Vergiss nicht, ein Thermometer einzustecken und die Kerntemperatur im Auge zu behalten.

Möchtest du auch hier eine leckere Kruste am Fleisch haben, ziehe deinen Braten ca. 3 °C vor der optimalen Kerntemperatur über die direkte Glut und röste das Kassler kurz von allen Seiten knusprig an.

Wenn dein Fleisch zu salzig geworden ist, kannst du leider nicht mehr viel tun. Gart dein Kassler allerdings in einer zu salzig gewordenen Sauce oder in Wasser kannst du 2-4

geschälte und halbierte Kartoffeln mit in die Flüssigkeit geben. Kartoffeln ziehen viel Salz. Fische nach 30-60 Minuten die Kartoffeln mit einem Löffel wieder aus dem Topf und schmecke das Ganze ab.

Wo kommt der Name „Kassler“ her?

Die Herkunft des Namens ist nicht hundertprozentig belegt. Wahrscheinlich hat ein Berliner Metzgermeister namens Cassel im 19. Jahrhundert gepökelt und mild geräuchertes Schweinefleisch in seinem Laden als Spezialität angepriesen (die ersten Schritte zu modernem Marketing).

Dass Kassler aus der hessischen Stadt Kassel kommt, liegt zwar nahe, ist aber nirgendwo belegt. Auch die Einheimischen schauen einen nur genervt an und rollen mit den Augen, wenn man diese total neuartige Erkenntnis anbringen möchte...

In Österreich heißt der Kassler übrigens „Geselchtes“. In der Schweiz musst du ein „geräuchertes Rippli“ bestellen.

Kassler selber pökeln – Ein Exkurs

Natürlich kannst du dein Stück Schwein auch selber pökeln und räuchern. Allerdings bedarf so ein Unterfangen viel Zeit, Arbeit, Geld und Erfahrung. Wenn du tief ins Thema einsteigen willst und vorhast, öfter zu räuchern und zu pökeln, findest du hier eine Anleitung für deine ersten Gehversuche und ein paar Tipps.

Die Angaben bei Pökellaken sind alles Richtwerte. Es kommt immer darauf an, was für ein Stück du behandelst und was später aus ihm werden soll.

Klassisch wird das Kasslerstück mit einer 10-prozentigen Pökellake behandelt (der Wert gibt den Salzgehalt in der Lake an). Möchtest du also aus 1l Wasser eine 10-prozentige Lake herstellen, musst du errechnen, was 10 % von 1l sind. Richtig! 100. Füge dem Wasser also 100 g Nitritpökelsalz hinzu und du hast eine 10-prozentige Lake, so die Theorie.

In der Realität spielen noch andere Faktoren, wie die Temperatur des Wassers, die nicht ganz genaue Umrechnung von Litern zu Kilogramm etc. eine Rolle. Das sind allerdings Themen, mit denen man sich in einer Metzgerausbildung beschäftigt und hier den Rahmen sprengen würden. Nimm für zu Hause einfach 120-140g

So gelingt dir perfektes Kassler zu Hause

Salz auf 1l Wasser. Das ist ein guter Richtwert.

Die zu spritzende Menge sollte ca. 20 % des Fleischgewichts sein. Das heißt bei 1 kg Fleisch ca. 200 ml Lake.

Intensive Pökellake Rezept – auf 1l Wasser

120 – 140 g Nitritpökelsalz

80 g Dextrose

2 Lorbeerblätter

9 Wacholderbeeren

15 Pfefferkörner

8 Nelken

1 EL Senfkörner

1 EL Koriandersamen

1 EL Rosmarin

Die Mischung wird 25 Minuten bei hoher Hitze und geschlossenem Deckel eingekocht und im Anschluss auf Zimmertemperatur abkühlen gelassen.

Jetzt geht's zur Einspritzung. Lege das Fleisch in eine Schüssel. Nimm eine Bratenspritze, fülle sie mit der Lake und spritze die Salzlösung im Abstand von ca. 3 – 4 cm ins Fleisch. Ziehe dabei die Nadel langsam aus dem Fleisch, während du die Spritze drückst, damit sich so viel Lake wie möglich in den Fleischschichten verteilt. Gib übrig gebliebene Lake mit in die Schüssel, verschließe sie gründlich mit Alufolie und stelle sie für 4 Tage in den Kühlschrank (du brauchst eine konstante Temperatur zwischen 5-10 °C). Wende das Fleisch nach 2 Tagen.

Wasche das Fleisch kurz unter kaltem Wasser ab. Tupfe das Stück mit Küchenkrepp sorgfältig trocken und hänge es 24 Stunden bei 3-5 °C auf. So verteilt sich die Lake im Inneren und die Oberfläche trocknet an. Jetzt kann der Rauch erst richtig haften. Diese Phase nennt man im Fachjargon „Durchbrennen“.

Das fertig gepökelte Fleisch ist nun bereit zum Räuchern.

Stelle deinen Räucherofen auf 55 °C (Kassler wird warmgeräuchert. Das heißt bei Temperaturen zwischen 30 °C und 60 °C).

Geräuchert wird traditionell mit Buchenholzscheiten oder Spänen. Ist alles eingestellt, hänge das Fleisch mit Hilfe der Haken in den Schrank. Jetzt kannst du dich entspannt zurücklehnen und dir ein Bier aufmachen, denn der Räuchervorgang dauert ca. 2-3 Stunden.

Das Kassler ist fertig, wenn eine gleichmäßig glatte, braun-rötliche Oberfläche entstanden ist.

Im Anschluss lässt du dein fertiges Kassler nochmals 24 Stunden im kalten Räucherofen auskühlen.

Da eine konstante Temperatur sehr wichtig ist, rate ich dir, in einen Smoker zu investieren, wenn du das Thema wirklich angehen möchtest. Für die ersten Versuche reicht auch durchaus ein Kugel- oder Kamado-Grill.

Das fertige Kassler ist nun für mehrere Wochen haltbar. Vakuumiert und im Kühlschrank gelagert nochmals um einiges länger.

Die besten Beilagen zu Kassler

6 raffinierte Kassler Rezepte