

Kassler zubereiten – 3 Zubereitungsarten für saftiges, gepökelttes Schweinefleisch



Egal, ob als Aufschnitt, eingeschweißt im Supermarkt oder bei Oma zum sonntäglichen Mittagessen. Kassler hat einen festen Platz in unserer klassischen deutschen Küche. Aber hast du Kassler schon mal selber zubereitet? Nein? Kein Problem, ich zeige dir gleich 3 **Zubereitungsarten** für richtig saftigen Kasslerrücken: mal **gegrillt**, mal **gekocht** und mal **geschmort**.

Du wirst wahrscheinlich überrascht sein, aber Kassler zubereiten benötigt weder viel Zeit noch ist es besonders aufwändig. Mit ein paar **Tipps** und dem **passenden Küchenequipment** gelingt dir jede Variante garantiert auf den Punkt! Finde jetzt deinen Kassler-Liebling und lass den Klassiker neu aufleben.

Kassler zubereiten

Es gibt 3 **Wege**, um Kassler richtig lecker und saftig zuzubereiten. Du kannst dem gepökelten Schweinefleisch entweder in einer **Pfanne** schöne Röststoffe verleihen, es in einer **Cotte** schmoren oder im **(Schnell-)Kochtopf** mit allerlei Aromaten schonend garen. Jede Zubereitung hat seine Vorzüge und verleiht deinem Kassler einen ganz eigenen Twist. Aber probier selbst!

Braten in der Pfanne

Wenn es **schnell** gehen soll, liegst du mit dieser Zubereitung genau richtig. Einfach den **Kasslerrücken** in **Scheiben schneiden** und von beiden Seiten **scharf anbraten**. Besonders tolle **Röstaromen** bekommst du übrigens mit einer **Gusseisen Grillpfanne**. Was zu

gegrillten oder gebratenen Kasslerscheiben besonders gut passt? Ein deftiges Brötchen mit Sauerkraut und Senf!



Kasslerscheibe mit Grillstreifen

Zubereitung:

Step 1: Kasslerrücken in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und Scheiben gleichmäßig mit Rapsöl benetzen. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.



Step 2: **Gusseisen Grillpfanne** stark erhitzen und die Pfanne für das Branding mit den Grillstreben in Längsrichtung ausrichten, sodass sie zum Körper hin zeigen.

Kassler zubereiten – 3 Zubereitungsarten für saftiges, gepökeltes Schweinefleisch

Step 3: Scheiben hineinlegen und so lange grillen, bis sich die Fleischstücke problemlos aus der Grillpfanne lösen lassen. Nun die Scheiben um 90° drehen. Eventuell mit einer Palette oder einem Pfannenwender leicht andrücken, damit ein gleichmäßiges Muster entsteht.



Step 4: Prozedur auf der anderen Seite wiederholen. Die gegrillten Kasslerscheiben mit der Pfanne ca. 5-6 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben und dort zu Ende garen. Kassler nach Belieben servieren.

Kochen im Topf

Eine ebenso schnelle Variante ist die Kochmethode. Um Zeit und Energie zu sparen, kann ich dir das Garen im **Schnellkochtopf** empfehlen. Hier hast du gleich **3 Zubereitungsmöglichkeiten:**

1. Am Stück in Wasser oder Brühe sowie mit Gewürzen und Aromaten garen
2. In Scheiben oder am Stück mit Sauerkraut oder anderem Kohl – z. B. Grünkohl – garen
3. Im Dampfeinsatz mit Aromaten dämpfen

Ich habe mich in diesem Fall für die **3. Variante im Dampfgareinsatz** entschieden.



Kassler aus dem Schnellkochtopf

Zutaten für 4 Portionen:

- 500 ml Wasser
- 1 Kasslerücken (ca. 500 g)
- 2 Zwiebeln
- 1 Apfel
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 2 Pimentkörner

Besonderes Zubehör:

- Schnellkochtopf

Zubereitung:

Step 1: Schnellkochtopf so hoch mit Wasser befüllen, dass der Dampfgareinsatz nicht im Wasser steht. Gareinsatz mit Fleisch befüllen.

Step 2: Zwiebeln schälen und vierteln. Apfel ebenfalls vierteln und zusammen mit den Zwiebeln und Gewürzen zum Kassler geben.

Kassler zubereiten – 3 Zubereitungsarten für saftiges, gepökeltetes Schweinefleisch



Step 3: Dampfeinsatz in den Schnellkochtopf einhängen und den Deckel schließen. Den Regler auf Druckstufe 2 stellen und ca. 15 Minuten garen. Sobald der Druckstab heraustritt, läuft die Garzeit.



Step 4: Kassler nach der Garzeit herausnehmen und in Scheiben aufschneiden. Kasslerscheiben zu den Beilagen deiner Wahl servieren.

Garen im Ofen

Eine ebenso schonende Methode, um Kassler zu garen, ist die Schmorvariante in einer Gusseisen Cocotte oder einem Bräter. Das Schmoren im Ofen hat den Vorteil, dass du am Ende eine **kräftige Sauce** zu deinem Kassler servieren kannst. Denn das gepökeltete Schweinefleisch verleiht dem Schmorgemüse während des Garens ein tolles Aroma und kann im Anschluss passiert werden.



Kassler aus der Cocotte

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Kasslerrücken (ca. 500 g)
- 1 EL Butterschmalz
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rotwein
- 1 l Brühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Pimentkörner
- 1 EL Pfefferkörner

Besonderes Zubehör:

- Cocotte
- Tee-Ei
- Fleischthermometer (optional)

Zubereitung:

Step 1: Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Cocotte auf dem Herd erhitzen und Butterschmalz schmelzen lassen. Kassler von allen Seiten anbraten, herausnehmen und beiseitelegen.

Kassler zubereiten – 3 Zubereitungsarten für saftiges, gepökeltes Schweinefleisch



Step 2: Suppengemüse putzen und in etwa gleich große, grobe Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls grob zerteilen. Gemüse im Bratensatz in der Cocotte goldgelb anrösten.

Step 3: Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und $\frac{1}{4}$ der Brühe angießen. Kurz aufkochen lassen und umrühren, damit sich die Röststoffe lösen können. Gebratenes Kassler hinzugeben und mit restlicher Brühe aufgießen.



Step 4: Tee-Ei mit Gewürzen bestücken und in die Cocotte geben. Mit dem Deckel verschließen und Kassler mit Schmorgemüse ca. 45 Minuten im Ofen garen.



Step 5: Optional für die Sauce Gemüse durch ein Sieb passieren, den Sud auffangen und zurück in die Cocotte geben. Speisestärke einrühren, Sud noch einmal aufköcheln und dabei abbinden lassen. Zum Kassler servieren.



Kassler Know-how

Warenkunde

Kassler – in manchen Teilen Deutschlands auch Kasseler geschrieben – bezeichnet **gepökeltes und geräuchertes Schweinefleisch**. Es gibt 4 Teilbereiche vom Schwein, aus denen häufig Kassler hergestellt wird:

1. Nacken: Kasslernacken, Kasslerkamm
2. Rücken/Rippenstück: Rippenspeer, Kotelett, Kasslerlachs

Kassler zubereiten – 3 Zubereitungsarten für saftiges, gepökeltes Schweinefleisch

3. Schulter: Kasslerblatt

4. Bauch

Je nach Teilstück unterscheidet sich auch der **Geschmack**: So ist der Schweinerücken z. B. magerer als der Nacken oder Bauch, was sich auch in einem milderen Aroma widerspiegelt.

Weitere Infos zu den einzelnen Teilstücken vom Schwein findest du in der Abbildung:



Kassler zubereiten – 3 Zubereitungsarten für saftiges, gepökelt

Du kannst das Fleisch entweder „roh“ – sprich **gepökelt und geräuchert** – oder schon **gebrüht** kaufen. Kassler wird klassisch warmgeräuchert angeboten und landet somit immer vorgegart in deiner Küche. Solltest du zu **vorgekochtem Kassler** greifen, kannst du das Schweinefleisch sofort und sogar kalt servieren.

Woher stammt der Name „Kassler“?

Die Herkunft des Namens ist nicht hundertprozentig belegt. Eine Behauptung ist, dass ein **Berliner Metzgermeister namens Cassel** im 19. Jahrhundert gepökelt und mild geräuchertes Schweinefleisch erstmals in seinem Laden als Spezialität anbot.

Eine andere Vermutung ist, dass Kassler aus der hessischen Stadt Kassel stammt, diese Hypothese ist jedoch noch weniger durch Beweise gestützt.

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

Garzeiten

Da das Fleisch durch das Pökeln und Räuchern bereits vorgegart ist, nimmt die Zubereitung von Kassler relativ wenig Zeit in Anspruch.

- **Gegrillte Scheiben aus der Gusseisen Pfanne oder Grillpfanne: ca. 4 – 8 Minuten**
- **Gekochter Kasslerrücken aus dem Schnellkochtopf: ca. 15 Minuten**
- **Geschmorter Kasslerrücken aus der Cocotte: ca. 45 Minuten pro 1 kg**

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.