Das Knödelkassler

Zutaten:

- 1,6 kg Kasseler
- 150 g Baconscheiben
- 6 Semmeln
- 250 ml Milch
- Petersilie
- 1 Gemüsezwiebel
- 5 Eier
- 125 g Baconwürfel
- Gewürzmischung
- 6 Paprikaschoten
- 3 rote Zwiebeln
- 1 TL Honig
- 1 TL Zitronensaft
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Für mein heutiges Rezept muss ich erst einmal einen Semmelknödelteig herstellen. Dafür schneide ich alle Semmeln in etwa 2 cm große Würfel. Während dieses Vorgangs heize ich neben zu schon mal den Grill auf 160°C vor und schaffe mir einen indirekten Bereich. In meinem Fall verwende ich den, welcher nur indirekt grillen kann. Sind die Semmelwürfel dann alle geschnitten gebe ich sie in eine Schüssel und übergieße sie mit der vorher erwärmten Milch. So lasse ich die Semmelknödelmasse erst einmal für etwa 15 Minuten stehen. In dieser Zeit saugen sich die Semmeln voller Milch und die Milch kühlt wieder etwas ab. Dann gebe ich die Eier, die gewürfelte Gemüsezwiebeln, die Baconwürfel und einen halben Bund Petersilie (gehackt) dazu, schmecke alles mit meiner ab und vermische dann alles gründlich. Sollte eure Masse jetzt etwas zu feucht sein, dann gebt einfach etwas Paniermehl dazu und schon wird es fester.

Nun gebe ich etwas von der Knödelmasse auf ein Backpapier und schaffe mir ein etwa 1,5 – 2 cm hohes “Bett” auf welches ich dann den Kasselerlachs lege. Das

Kasseler lasse ich so wie es ist. Es ist schließlich schon gewürzt, gepökelt und geräuchert. Mit der restlichen Knödelmasse packe ich jetzt das Kasseler ringsherum ein und belege dann alles mit den Baconstreifen.

Wenn der Grill dann stabil bei 160°C steht gebe ich das Kasseler samt dem Backpapier in den indirekten Bereich und grille es für etwa 2 Stunden. In dieser Zeit verlieren das Kasseler und der Bacon natürlich Fett welches von dem Knödel aufgesaugt wird. Dadurch entsteht ein phantastisches Aroma.

Während der Grill läuft und das Kasseler gart bereite ich noch schnell die Beilage vor. Die ist heute verhältnismäßig gering, da wir ja die Hauptbeilage schon im Grill haben. Es gibt also nur ein wenig Gemüse. Dafür schneide ich sowohl die roten Zwiebeln als auch die Paprikaschoten alle in grobe Stücke und marinieren sie in einer Schüssel mit dem Honig, dem Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Kurz vor dem Ende der Garzeit des Fleisches heize ich mir noch schnell einen für das Gemüse hoch. Solltet ihr einen Seitenkocher am Grill oder im Grill genügend Platz für eine über direkter Hitze haben, dann macht das einfach so. Leider habe ich das heute nicht und so stelle ich die Pfanne einfach auf den und brate das Gemüse halt so. Das Gemüse ist auch das Stichwort, ist die Pfanne heiß, kommt das marinierte Gemüse einfach hinein und wird angebraten. Das ist schon alles und wir können direkt essen.

Ich sag euch, dass ist was leckeres! Versucht es mal, es wird sich lohnen. Viel Spaß beim nachgrillen und genießen.

Euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:38]