

KASSLER-KAMM ÜBERBACKEN

8 Portionen

von Marianne

ZUTATEN

2,5 kg geräucherten Kassler-Kamm

1 l süße Sahne

750 ml Chilisoße

300 g geriebener Käse

ZUBEREITUNG

1. Das **Fleisch** in 1,5 cm breite Scheiben schneiden.
 2. Die Sahne mit der Chilisoße vermischen.
 3. Anschließend die **Kassler-Kamm**-Scheiben abwechselnd mit der Sahne-Mischung in einen Bräter schichten. Dabei mit der Sahne-Soße abschließen.
 4. Den gefüllten und verschlossenen Bräter über Nacht in den Kühlschrank stellen und das **Fleisch** durchziehen lassen.
 5. Am nächsten Tag den Deckel entfernen, alles mit Käse bestreuen.
 6. Den Ofen auf 160 Grad Ober-Unter-Hitze aufheizen und den geschlossenen Bräter für 120 min. hineinschieben.
 7. 20 min. vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen.
- Das überbackene **Kassler** schmeckt mit Reis oder Kroketten und buntem Salat.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI

hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

