



# Kassler im Brotmantel

## Zutaten:

1200 g Kassler vorgekocht  
ca. 600 g Brotteig  
(etwa die Hälfte des  
Kasslers)

**Tipp:** Unser schwäbisches Bauernbrot eignet sich sehr gut dazu

## Zubereitung:

Brotteig dünn ausrollen, sodass er etwa doppelt so groß ist wie das Kassler. Den Teig anschließend mit Wasser leicht einsprühen, wie ein Paket von allen Seiten einschlagen und auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech setzen.

Das Kassler im Brotmantel mit Wasser abstreichen und mit einem Messer oben mehrmals einstechen, damit der Dampf entweichen kann.

Zum Schluss mit Wasser einsprühen und in den Ofen schieben.



Im Holzbackofen:  
Bei 270° C einschießen.  
Garzeit 45 Minuten.



Im Elektro-Steinbackofen:  
Oberhitze 270° C,  
Unterhitze 190° C  
Garzeit 45 Minuten.



Im Haushaltsbackofen:  
Bei 230° C einschießen.  
Nach 10 Minuten auf  
200° C zurückschalten und  
weitere 35 Minuten backen.