

# Kasslerlachs

## Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Kassler-Lachsfleisch
- 3 Esslöffel Honig
- 50 g Flüssigbutter
- 100 ml Wasser
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 5 Backpflaumen
- dunkler Soßenbinder nach Bedarf  
oder 1 gehäufte Teelöffel Stärke-  
mehl

## Zubereitung Variante 1

Das Kassler wird mit Honig eingeschmiert und mit dem Fett in eine feuerfeste Glasschale gegeben.

Die Glasschale wird nun in den Herd geschoben und das Kassler 1 Stunde bei 200°C mit Ober- und Unterhitze (Induktionsherd) gegart. Vor dem servieren ruhig noch etwas gehen lassen.

## Zubereitung Variante 2

Das Kassler wird mit Honig eingeschmiert und mit dem Fett in eine Pfanne gegeben. Hinzu kommen außerdem 100 ml Wasser, Sojasoße und Backpflaumen

Die Pfanne wird nun in den Herd geschoben und das Kassler 1 Stunde bei 200°C mit Ober- und Unterhitze (Induktionsherd) gegart.

Das Fleisch wird danach in Scheiben geschnitten. Die Soße wird angedickt.

## Zubereitungszeit

ca. 80 Minuten

## Anrichtung

Zum Kasslerlachs passen zum Beispiel Rosenkohl und Kartoffeln.  
Das Gericht wird bei uns oft an Heiligabend mit Kaviarbrötchen serviert.

