

... Lust auf Genuss!



Kassler

Mangels Kühlschranks war es früher nötig Fleisch durch Salzen haltbar zu machen. Heute steht beim Pökeln allerdings der geschmackliche Aspekt im Vordergrund. Beim Kassler oder auch Kasseler wird magerer Schweinerücken, saftiger Schweinenacken oder das Rippenstück gepökelt und geräuchert. Dadurch wird nicht nur die Garzeit verkürzt sondern dem Fleisch auch ein deftige Note verliehen. Gerade mit Kohl oder sonstiger Gemüsebeilage und Kartoffeln hat es Oma immer zubereitet.