

Kasseler in Weinteig

Zunächst fertigt man einen Teig aus ca. ½ ltr. Weißwein (idealerweise einen kräftigen, gern erdig schmeckenden, trockenen Wein), 2 Eiern und Mehl. Er wird angerührt, wie ein Pfannkuchenteig. Aber bitte weder Salz, noch Zucker. Obschon der Teig ja etwas „nachzieht“, sollte er etwas fester sein, als Pfannkuchenteig.

Die Kasselerlachse wird von allem befreit, was vom Räuchern eine gelbe Farbe hat; außerdem sollte das Fleisch frei von Fett und Sehnen sein.

Dann werden fingerdicke Scheiben geschnitten, die anschließend etwas geklopft werden.

Diese braucht man dann nur noch durch den Teig zu ziehen, und sie in viel Fett bei mittlerer Hitze in der Pfanne auszubacken.

Ich serviere dazu Bratkartoffeln.