

# Der einfachste Braten der Welt



## Zutaten:

- Fleisch nach Wahl [wir entschieden uns für Nusskassler]
- Gemüse nach Wahl [bei uns Paprika, Tomaten, Zucchini, Möhren, Mais, Pore]
- Gewürze [bei Kassler natürlich recht wenige]
- was zum Binden für die Soße
- das Zaubermittel: den Bratschlauch.

## Zubereitung:

- Alles Gemüse waschen und klein schibbeln, egal in welcher Form
- Das Fleisch waschen und ggf. würzen
- Den Bratschlauch auf die gewünschte Länge zuschneiden
- Fleisch und Gemüse zusammen in den Bratschlauch und zubinden
- Ab in den Ofen damit
- 220 Grad Ober-Unter-Hitze ca. eine Stunde
- Kartoffeln schälen und zum Ende hin kochen
- Aus einem Teil des Gemüses eine Soße zaubern den Rest zur Beilage
- Fleisch schneiden, alles anrichten und genießen

Zum ganzen Artikel geht es hier entlang:

<http://feiersun.de/rezepte/der-einfachste-braten-der-welt/>