

Bauer Harms, revisited



Bevor ich jetzt etwas über Prigoschin schreibe, worauf alle warten, muss ich erst einmal essen: [Bauer Harms' Kasselerbraten](#) im Römertopf mit Honig, Senf und Tomatensauce, modifiziert von mir höchstderoselbst.

Die Metamorphose des Fleisches





Nimm dies, [Cem Özdemir](#): Bauer Harms' [Kasselerbraten](#) im Römertopf mit Honig, Senf und Tomatensauce!

Burks' Kasselerbraten im Römertopf



Burks' Kasselerbraten im Römertopf, ein modifiziertes Rezept von chefkoch.de: „Bauer Harms' Kasselerbraten im Römertopf mit Honig, Senf, Tomatensauce“.

Ich empfehle nur eine *halbe* Tasse Tomatenketchup. Ich habe noch Kartoffeln dazu genommen und ein paar Möhren.

Köstlich!

Hand anlegen



Ich weiß gar nicht, warum die Zeit so schnell verrinnt. So sieht eine Spüle aus, wenn man a) keine Geschirrspülmaschine hat (per Hand geht es eh doppelt so schnell), wenn man b) für zwei Personen kocht, als da war: einen Käsekuchen, eine [Süßkartoffel-Erdnussuppe](#) sowie einen [Kasselerbraten](#) im Römertopf mit Honig, Senf, Tomatensauce.