



Unser Rezepttipp zu diesem Produkt

Karibischer Kasselerbraten

Zutaten für 6 Personen

- 1,5 kg Kasselerkamm (Stück; ohne Knochen)
- 1 Bio-Limette
- 1 Stück (ca. 3 cm) Ingwer
- 1–2 rote Chilischoten
- 3 EL Rum
- 3 leicht gehäufte EL brauner Zucker
- 1,5 kg Kartoffeln
- ca. 1,2 kg frische Ananas
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 1/4 l Gemüsebrühe (instant)
- 2 (20 g) leicht gehäufte EL Speisestärke
- Pfeffer
- 2 EL Butterschmalz
- Edelsüßpaprika
- grobes Meersalz

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten, Schwierigkeitsgrad: mittel

- Für die Würzpaste Limette heiß waschen, trocken reiben und Schale dünn abraspeln. Ingwer schälen. Chili putzen, waschen und entkernen. Beides fein hacken. Alles mit Rum und Zucker verrühren.
- Fleisch trocken tupfen und auf die Fettpfanne des Backofens setzen.
- Fleisch mit vorbereiteter Paste einstreichen.
- Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: s. Hersteller) ca. 1 1/2 Stunden braten. Evtl. etwas Wasser angießen.
- Inzwischen Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Ananas putzen, schälen, längs vierteln, holzigen Strunk entfernen. Ananas in Stücke schneiden.
- Lauchzwiebeln putzen, waschen und grob schneiden.
- Kartoffeln abgießen, abschrecken und Schale abziehen.
- Ananas und Lauchzwiebeln nach ca. 40 Minuten um den Braten verteilen.
- Ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit Brühe und 1/4 l Wasser zugießen.
- Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.
- Braten und Gemüse vom Blech nehmen, warm stellen.



- Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufkochen.
- Stärke und 4 EL Wasser verrühren. Fond damit binden und ca. 5 Minuten köcheln.
- Mit Pfeffer abschmecken.
- Kartoffeln in einer Pfanne in 2–3 Portionen im heißen Butterschmalz rundherum ca. 5 Minuten knusprig braten.
- Mit Paprika und Meersalz würzen.
- Alles anrichten und die Soße dazu reichen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit!

Fehler vorbehalten. Alle Angaben ohne Gewähr!