

## Karibischer Kasselerbraten mit Ananas und Lauchzwiebeln

Zutaten für 6 Personen:

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 Kasselerkotelett (Stück; ohne Knochen)  
1,5 kg Kartoffeln  
1 Ananas (ca. 1,2 kg)  
2 Bund Lauchzwiebeln  
1/4 l Gemüsebrühe (instant)  
2 leicht gehäufte EL (20 g) Speisestärke  
Pfeffer  
2 EL Butterschmalz  
Edelsüßpaprika  
grobes Meersalz



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.