

Braten Rezepte

Ananasbraten

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte, Obst

800 g	Kasseler ohne Knochen	Zucker
1/2 Dose	Ananasscheiben	1 Teel. Paprika
1	Pk. Bratensoße	2 Essl. Ananassaft
5	Essl. Öl	1 Essl. Sojasoße
	Salz	1/2 Teel. Ingwerpulver
	Pfeffer	Cayennepfeffer

Aus Öl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker, Paprika, Ananassaft, Sojasoße und etwas Cayennepfeffer eine Marinade bereiten. Gut verrühren, etwas stehen lassen und abschmecken.

Das Fleisch damit bestreichen und im vorgeheizten Grill etwa 15 bis 30 Minuten braten. Zwischendurch immer wieder mit der Soße bestreichen. Dann das Fleisch herausnehmen, umdrehen und im Abstand von jeweils etwa 1 cm einschneiden. In jeden Einschnitt 1 Ananasscheibe stecken.

Nochmals mit Soße bestreichen und 20 Minuten weitergrillen. Beim Anrichten den Bratenfond mit restlicher Soße und Ananassaft sowie etwas Wasser auf 1/2 Liter Flüssigkeit auffüllen. Bratensoße einrühren und getrennt zum Fleisch servieren.

Dazu Kartoffelknödel und Salat.