

# Karibisches Kasseler mit Limetten und Ananas

## Zutaten

- 1 Bio-Limette
- 1 Stück Ingwer
- 2 rote Chilischoten
- 3 EL Rum
- 3 EL brauner Zucker
- 1,5 kg Kasselerkotelett mit Knochen, 3cm dicke Stücke
- 1,5 kg Kartoffeln
- 1 reife Ananas
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 1/4 l Gemüsebrühe (instant)
- 2 EL Speisestärke
- Pfeffer, Edelsüßpaprika
- 2 EL Butterschmalz
- grobes Meersalz



## Zubereitung

Für die Würzpaste die Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale 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. Die Fleischstücke mit der Paste einstreichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 1 1/2 Stunden braten.

Inzwischen Kartoffeln waschen und gar kochen. Ananas putzen, schälen, längs vierteln, Strunk entfernen. Ananas in Stücke schneiden. Lauchzwiebeln putzen, waschen und grob schneiden. Die Kartoffeln abgießen, abschrecken und Schale abziehen.

Ananas und Lauchzwiebeln nach ca. 40 Minuten um das Fleisch verteilen. Ca. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit Brühe und 1/4 l Wasser zugießen. Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden.

Fleisch vom Blech nehmen. Das Gemüse und den Bratenfond mit dem Pürierstab pürieren und ca. 5 Minuten köcheln. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken. Die 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 dazureichen.