Virginiabraten

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Ananas

Zutaten (8-10 Personen)

» 1,5kg Kasseler
» 50g Honig
» 60g Zucker (braun)
» 600g Mais
» 2 EL Butter/Margarine
» 1 Dose Ananas
» Salz & Pfeffer

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Kasseler waschen, trockentupfen, Oberseite kreuzweise einschneiden. Auf eine Fettpfanne setzen und im heißen Ofen bei 175°C ca. 90min braten. Nach und nach 1/4l Wasser angießen.

2. Honig mit 50g Zucker verrühren, Braten damit ca. 30min vor Ende der Garzeit bestreichen. Maiskolben in kochendem Salzwasser mit 1EL Fett und 10g Zucker ca. 20min garen. Ananas abtropfen, in Stücke schneiden. Mais herausnehmen und in Räder schneiden.

3. Ananas und Mais in 1EL Fett ca 5min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit Mais und Ananas anrichten. Mit Kräutern garnieren.

Nährwerte: 260kcal/E34g/F6g/KH19g pro Portion

angelegt am: 11.02.2005 Rezept-Nr: 1509

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke