

Kasseler-Ananas-Braten mit Porree-Gemüse

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Ananas

Zutaten (4 Personen)

- » 750g Kartoffel(n)
- » 800g Kasseler
- » 125ml Instant-Klare-Brühe
- » 4 Ringe Ananas
- » 2 Stangen Porree
- » 2 EL Öl
- » Salz & Pfeffer
- » 1 Zwiebel(n)
- » 250g Saure Sahne
- » 1-2 TL Soßenbinder
- » Muskat
- » Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale in kochendem Wasser ca. 20min garen. Kasselerrücken waschen, trockentupfen und im Abstand von ca. 3cm etwa 1cm tief einschneiden. Die Brühe aufkochen lassen. Ananas halbieren, je eine halbe Scheibe in einen Einschnitt stecken. Kasselerbraten in einen Bräter setzen und mit der heißen Brühe begießen. Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 175°C etwa 1 Stunde garen.

2. Kartoffeln abgießen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln längs halbieren. 1EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden ca. 10min braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. In der Zwischenzeit Porree putzen, waschen und in ca. 1cm breite Ringe schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. 1EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Porreeringe darin unter Wenden andünsten. Saure Sahne unterrühren, zugedeckt ca. 5min schmoren lassen. Mit Soßenbinder binden, mit Salz und Muskat würzen. Kasseler in Scheiben schneiden, mit Porree anrichten und mit Petersilie garnieren. Kartoffeln extra dazu servieren.

Nährwerte: 690kcal/E50g/F33g/KH43g pro Portion

angelegt am: 10.03.2004

Rezept-Nr: 990

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