

Kasseler Braten mit Ananas

Rezept für 6 – 8 Personen

Zutaten:

1.5 kg Kasseler Braten
2 EL Brat – Oel
1 EL Senf
1 kleine Dose Ananas
1 EL Essig
2-3 EL Honig
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Kasseler Braten rundherum mit Oel besteichen, in eine feuerfeste Form legen und zugedeckt bei 200 Grad während einer Stunde braten.

Senf, 2 EL Ananassaft, Essig und Honig zusammen vermischen und den Braten damit bepinseln.

Eine weitere Viertelstunde ungedeckt braten.

Die halbierten Ananasscheiben darauf verteilen und bei zugeschaltetem Grill noch 5-6 Minuten überbacken.

Tipp:

Dazu kann man Kartoffelvariationen und Sauerkraut servieren.