

Kasseler-Rippenspeer mit Ananas, Sauerkraut und Kartoffelpüree

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten für den Braten:

- 1 kg Kasseler-Kotelett
- 1 frische Ananas

Zubereitung:

Braten in Alufolie wickeln und in die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze etwa 90 Minuten garen. **Tipp:** Bei Umluft den Braten nur bei 175 °C zubereiten.

Ananas schälen, in Scheiben schneiden und halbieren. Etwa 125 g kleine Ananasstücke für die Sauerkrautbeilage zur Seite legen.

Nach gut 1 Stunde den Braten aus dem Ofen nehmen, die Folie öffnen und das Fleisch scheibenweise einschneiden. Nun zwischen die einzelnen Rippen die halbierten Ananasscheiben legen. Den Braten für weitere 20 Minuten fertig garen und erst vor dem Servieren vom Knochen lösen.

Zutaten für das Sauerkraut:

- 800 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 30 g Margarine
- 1/8 Liter Fleischbrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 große geschälte Kartoffel
- etwa 125 g kleine Stücke Ananas

Zubereitung:

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Margarine im Topf erhitzen und Zwiebelwürfel andünsten, bis sie glasig sind. Fleischbrühe, Sauerkraut und Lorbeer dazugeben und den Sud bei kleiner Hitze ca. 30 Minuten garen lassen.

Kartoffel reiben und nach etwa 20 Minuten Garzeit dazugeben. Sie macht das Sauerkraut sämiger und bindet die Brühe. Ananasstücke dazugeben und kurz mitkochen. Sie mildert die Säure vom Kraut.

Zutaten für das Kartoffel-Püree:

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 1 TL Salz
- 40 g Butter
- 200 ml heiße Milch
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Salz

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden, in Salzwasser gar kochen, abgießen und zu Mus stampfen. Heiße Milch und Butter dazugeben und mit einem Schneebesen kräftig rühren. Mit Salz und Muskat abschmecken und nochmals kräftig rühren.

Tipp: Kartoffelstampf mit gerösteten Zwiebelringen anrichten.

Quelle: Mein schönes Land TV