

Kasselerrücken mit Meerrettichkruste und Ananaskraut

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Zünftig, herzhaft, schmackig, einmal etwas Anderes wie das simple Kasseler

Zutaten

- Für den Kasselerrücken mit Meerrettichkruste:
- 800 - 1000 g küchenfertig ausgelöster Kasselerrücken
- 500 g Zwiebeln in halben Scheiben
- 120 g Rundkornreis
- 2 Eigelbe
- 4 EL frisch geriebener Meerrettich
- 2 El Butter
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker
- Für das Ananaskraut:
- 500 g Weinsauerkraut
- 1 mittelgroße Zwiebel in halben Scheiben
- 1 El Butter
- 100 g Ananas in Stücken
- Ananassaft
- 1 kleine, geriebene Kartoffel
- Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Kasselerrücken etwas mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in einem ausreichend großen Bräter kurz anbraten. Absteifen, leicht Farbe nehmen lassen, mit einem ½ l Wasser angießen.

Schritt3

Bei 180 ° C, zunächst für 20 min. in den Backofen schieben.

Schritt4

Das Ananaskraut:

Schritt5

Die Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und das Sauerkraut dazu geben.

Schritt6

5 - 6 gestoßene Pfefferkörner und 3 - 4 Wacholderbeeren, 3 Nelkenköpfe und 1 Lorbeerblatt in einem Teebeutel - Laschenfilter zufügen und mit Gemüsebrühe und dem Ananassaft aufgießen, bedecken. Ca. 20 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen, die Gewürze wieder entfernen.

Schritt7

Das Kraut mit 1 geriebenen Kartoffel binden und die Ananaswürfel unterheben, ev. mit 1 Prise Zucker nachschmecken.

Schritt8

Die Meerrettichkruste:

Schritt9

Die Zwiebeln mit der Butter glasig anschwitzen, den Reis dazu geben, 1- 2 min. mitrösten, salzen, pfeffern und mit einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt10

Mit wenig Gemüsebrühe aufgießen, gerade bedecken und den Reis weich kochen. Reichlich rühren, kurz halten und mit dem Stabmixer pürieren.

Schritt11

Die Eigelbe und den Meerrettich verrühren, das Backrohr auf Grillstellung vorheizen.

Schritt12

Nunmehr den Kasselerrücken mit der Krustenmasse gleichmäßig belegen und für ca. 10 min. goldgelb überkrusten, nicht zu trocken braten, rosa halten.

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Den Kasselerrücken mit einem scharfen Sägemesser aufschneiden und auf / an dem Ananaskraut anrichten. Gern reiche ich dazu einen zünftigen Kartoffelstampf.

Rezeptart: Schweinefleisch **Tags:** herzhaft, schmackig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasselerruecken-mit-meerrettichkruste-und-ananaskraut/>