



### Tessinerbraten mit rauchigem Ananas-Chutney

300 g	Ananas, in ca. 1 cm dicken Scheiben
1 dl	Kräuterweinessig
2 Stk.	Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen, Grün beiseite gestellt
1 TL	Koriandersamen
1 TL	Senfkörner
3 EL	Zucker
1 TL	Salz
$\frac{1}{2}$ TL	Kreuzkümmelpulver
$\frac{1}{4}$ TL	Nelkenpulver
2 TL	Salz
$\frac{1}{4}$ TL	Pfeffer
1 kg	Tessinerbraten

Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Ananasscheiben über mittlerer Glut oder auf mittlerer Stufe (ca. 200 Grad) beidseitig je ca. 2 Min. grillieren. Ananas etwas abkühlen, in Würfel schneiden. Essig und alle Zutaten bis und mit Salz in einer Pfanne mischen, ca. 5 Min. kochen, Ananas darunter mischen, auskühlen. Kreuzkümmelpulver, Nelkenpulver, Salz und Pfeffer mischen, Braten damit würzen. Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Braten mit geschlossenem Deckel über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 170 Grad) ca. 1  $\frac{1}{2}$  Std. grillieren, die Kerntemperatur soll ca. 70 Grad betragen. Fleisch herausnehmen, zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen. Bratenschnur entfernen, Fleisch tranchieren, mit dem Ananas-Chutney servieren. Mit Zwiebel-Grün garnieren.

En Gute

**BEWA**  
Küchen