

August'19 Flambierte Ananas-Spiesschen

Rezept für 6-8 Personen

Vorbereitungen

► Die Spiesschen können ½ Tag im Voraus aufgesteckt werden – jedoch erst vor dem Servieren flambieren. Lauwarm oder kalt servieren.

Spiesse

1 mittelgrosse Ananas	schälen, halbieren, vierteln, den Strunk entfernen und in gleichmässige Würfel schneiden auf Holzspiesschen aufstecken
2 EL Butter	in einer Bratpfanne aufschäumen, die Spiesschen darin kurz golden braten
1 gehäufter EL Rohrzucker	darüberstreuen
½ dl weisser Rum	darüber giessen, sofort flambieren, Dampfzug ausschalten!!!
1 dl frischer Ananassaft	darüber giessen, Spiesschen herausnehmen den Saft etwas einkochen lassen

Anrichten

die Spiesschen auf Teller geben, mit dem Saft beträufeln

evtl. Kokosflocken oder Kokoschips	bestreuen
	als Fingerfood servieren