Caribische ANANAS-Speckwürfel

1 Ananas

Rum (nachbelieben zum einlegen)

Tomatenmarkkonzentrat (Dose o. Tube)

Scharfe Chilischote, Salz

Speckstreifen (gut durchwachsen aber nicht zu dünn)

Cocosraspel

Kokosfett oder Butterschmalz (zum ausbraten)

Dies ist ein sehr zeitaufwendiger, aber besonders leckerer Vorab-Snack. Die Würfel können jedoch gut am Vortag gemacht werden.

Aus der Ananas werden etwa Daumenbreite Würfel geschnitten. Nachbelieben können die Würfel in Rum mariniert werden.

Die Speckstreifen werden mit einer Tomatenmark/Salz/Chili-Mischung dünn bestrichen.

Jetzt wickelt man die Speckstreifen um die Würfel und fixiert sie mit einem Zahnstocher.

Von außen wird die Tomatenmarkmischung ebenfalls auf die Ananas-Speckwürfel auf gepinselt.

Nun werden die Würfel noch mit der Cokosraspel paniert und im heißen Fett kross angebraten.

Mein Tipp: Machen Sie nicht zu wenige davon!