

# Kasselerröllchen Hawaii

Fleisch-Gerichte » Kasseler » Kasseler & Ananas

## Zutaten (4 Personen)

- » 4 Scheiben Kasseler
- » 2 Ringe Ananas
- » 8 Scheiben Gouda
- » Salz & Pfeffer
- » 1/2 Bd. Petersilie
- » 1-2 EL Öl
- » 1-2 EL Soßenbinder

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Schwierigkeitsgrad

Fortgeschrittene



### Warte-Zeit

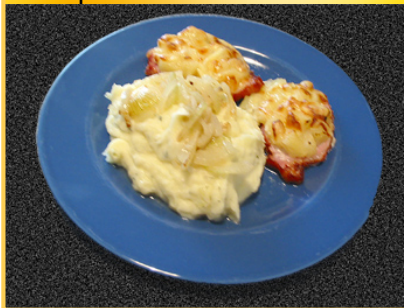
bis zu 15min



### Zubereitungszeit

31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

### Vorbereitung:

- Kasseler waschen, pfeffern
- Petersilie waschen, abzapfen
- Ananasringe halbieren

### Fertigstellung:

- Fleisch mit Petersilie, Ananas und Käse belegen
- Fleisch aufrollen und feststecken
- Öl erhitzen
- Fleisch anbraten
- mit ¼l Wasser ablöschen, aufkochen
- 10min köcheln lassen
- Fond mit Soßenbinder binden
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

### Tipp:

- dazu schmeckt Kartoffelbrei mit Röstzwiebeln

angelegt am: 15.04.2008

Rezept-Nr: 2284

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke