# 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

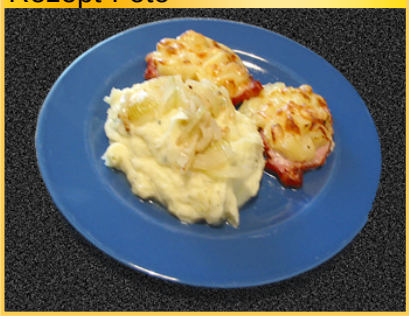
**Kosten**
6-10€

**Schwierigkeitsgrad**
Fortgeschrittene

**Warte-Zeit**
bis zu 15min

**Zubereitungszeit**
31-60min

## Rezept-Foto



## Zubereitung

Vorbereitung:

- Kasseler waschen, pfeffern
- Petersilie waschen, abzupfen
- 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