

z. B. Pfannkuchen, Lasagne, Low Carb



... > Menüart > Hauptspeise > Schwein

Überbackenes Kasseler Hawaii



 **Druck**

 **Teilen**

 **Speichern**

★★★★☆ 3 (1 Bewertungen)

 2 Kommentare

 20 Min.  simpel  29.09.2007  611 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

4



Portionen

1 kg Kasseler am Stück, mit Knochen

1 Ananas, frische

4 Scheibe/n Käse (Gouda), mittelalter

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
611	64,01 g	16,34 g	46,50 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Das Kasseler mit dem Knochen ca. 60 Min. bei 180°C im Ofen backen, anschließend abkühlen lassen.

Das Fleisch vom Knochen lösen, in 4 Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Die Ananas sauber zerteilen und die Fleischscheiben mit der Frucht und jeweils einer Scheibe Gouda belegen. Bei 200°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. überbacken.

Dazu passt prima eine Currysauce, Ananasreis und Erbsengemüse oder Eisbergsalat, schmeckt aber auch prima nur mit Baguette.

Rezept von

Tinchen37

Weitere Rezepte von Tinchen37

Mehr >

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

24.02.2015 18:53

Tinchen37

ja geht schnell und es freut mich das es dir geschmeckt hat.

kg
Bettina

[Antworten](#)

24.02.2015 17:02

Chr2604

Hallo

Heute hab ich mal meine Kassler nach deinem Rezept gemacht. Hatte nicht viel

Zeit. War sehr lecker.
Danke.

Bildchen ist hochgeladen.

LG Christa

Antworten

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brochean rezepte](#), [chinakolpfanne rezepte](#), [cocos rezepte](#), [gyrosauflauf rezepte](#),
[johannisbeersaft rezepte](#), [käsestangen rezepte](#), [pizzastangen rezepte](#), [scheiterhaufen rezepte](#), [schweinerollbraten rezepte](#), [törtchen rezepte](#)