

Kasseler mit Ananas in Käse-Soße

Für 12 Portionen:

250 g Butter	5 Pck. Schmelzkäse	$\frac{1}{4}$ L Milch
1 L Ananassaft	$\frac{3}{4}$ L Sahne	3 kg Kasseler
2 Dosen Ananas, stückig		

Die Butter schmelzen, den Schmelzkäse zugeben und unter Rühren ebenfalls schmelzen lassen. Dann Milch und Ananassaft unterrühren, vom Herd nehmen und die Sahne einrühren. (Die Käsesoße kann auch schon am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.) Das Kasseler im Folienschlauch braten (1 Stunde bei 200°) und auskühlen lassen (kann auch schon am Vortag gemacht werden).

Das kalte Kasseler in Scheiben schneiden und in eine feuerfeste Form schichten. Die Ananasstücke (ohne Saft) auf die Kasseler Scheiben legen und die Käsesoße darüber gießen. Bei 200°C 45 Minuten im Ofen backen.

Dazu passen Reis oder Spätzle.

NN am 03. November 2025