

Kasseler Hawaii vom Blech

Für 6 Portionen

1 kg Kasseler, roh	200 g Zwiebeln	250 g Champignons
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	200 ml Sahne	250 g Schmand
Pfeffer	1 Dose Ananas, (Scheiben)	100 g Käse, (Gouda)
2 Lauchzwiebeln	Tomaten	

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie waschen, hacken. Kasseler in Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Backblech legen. Pilze und Zwiebeln darauf verteilen.

Sahne und Schmand glatt rühren. Mit Pfeffer würzen, Petersilie unterrühren. Über das Fleisch gießen und 4-5 Stunden (oder über Nacht) ziehen lassen.

Fleisch im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 30 Min. braten.

Ananas abtropfen lassen, Käse grob reiben. Beides auf dem Fleisch verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 15 Minuten braten.

Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Über das Fleisch streuen. Kasseler anrichten und mit Tomatenspalten garnieren.

Dazu Baguette, Salat, Ofenkartoffeln, ein kühles Bier reichen.

Petra Sonne am 17. Januar 2024