

# Kasseler in Käsesauce bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1,5 kg Kasseler ohne Knochen, 300 gr Sahneschmelzkäse, 62,5 gr Butter, 300 gr Ananasstücke (Abtropfgewicht), 125 ml Schlagsahne.

## Die Vorbereitungen:

Kasseler ohne Knochen am Stück im Bräter (mit 0,25 l Wasser + 1 Zwiebel - kein Muß) bei 200°C 1 Stunde garen und nach Auskühlung in Scheiben schneiden.

Butter im Topf schmelzen, Schmelzkäse zerlaufen lassen, cremig rühren (nicht kochen lassen!). Fleischscheiben in eine Auflaufform schichten, darüber die Ananasstücke verteilen und mit der Käsesauce begießen.

Zugedeckt 24 h (6h reichen auch) im Kühlschrank ziehen lassen.

## Die Zubereitung:

Nun einfach nur noch die Sahne darübergießen und ca. 1 Stunde bei 175 °C erhitzen (je nach Bräunungswunsch).

Wirklich saftig lecker und super einfach vorzubereiten !!!