



# Kasseler - Nackenröllchen mit Sauerkraut-Ananasfüllung

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Herzhaft, schmackig, lecker für jeden Tag

## Zutaten

- 650 - 700 g Kasseler Nacken ohne Knochen in dünnen Scheiben
- 150 - 200 g Weinsauerkraut
- 4 Scheiben Ananas in Stücken
- 2 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 1/4 l brauner Bratensaft
- 1 Becher Schmand oder Crème fraîche
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Röllchen:

### Schritt2

Das Kasseler in 8 dünne Scheiben schneiden (2 Stück pro Portion) und mit einer Klarsichtfolie gleichmäßig dünn plattieren.

### Schritt3

(Um eine große Fläche für die Füllung zu erhalten)

### Schritt4

Auslegen und das Weinsauerkraut und die Ananasstücke verteilen. Zunächst seitlich einschlagen

und erst dann aufrollen.

### **Schritt5**

(So bleibt die Füllung beim Schmoren in den Rouladen erhalten)

### **Schritt6**

Äußerlich etwas pfeffern und mit Rosenpaprika würzen; leicht mit Mehl bestäuben. In heißem Butterschmalz von allen Seiten goldgelb anbraten, zunächst heraus nehmen.

### **Schritt7**

Die Soße:

### **Schritt8**

Die Zwiebeln in den Bratenansatz geben, mit Rosenpaprika glasig anschwitzen. 1 El Mehl für eine sämige Soße, verrühren und mit dem Bratensaft und der sauren Sahne aufgießen, aufkochen.

### **Schritt9**

Nunmehr die Röllchen wieder dazu geben und alles ca. 35 - 45 min., bei geschlossenem Deckel leise köcheln; weich werden lassen.

### **Schritt10**

Danach die Röllchen prüfen, ausstechen und die Soße nachschmecken.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Meine Kasselerröllchen reiche ich mit einem zünftigen Sellerie -Kartoffelstampf oder einem buttrigen Kartoffel Pürrèe.

**Rezeptart:** Fleischgerichte **Tags:** bürgerlich, für jeden tag, herzhaft, pikant, preiswert, stimmig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kasseler-nackentroellchen-mit-sauerkraut-ananasfuellung/>