

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/>