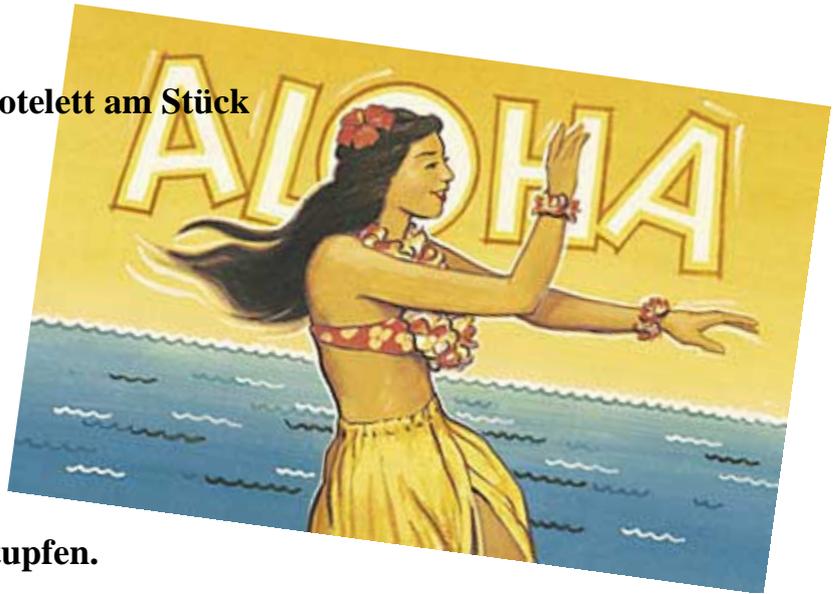


## Kasseler „Hawaii“

**1 kg ausgelöstes Kasseler-Kotelett am Stück**  
**200 g Zwiebeln**  
**250 g Champignons**  
**½ Bund Petersilie**  
**200 g Schlagsahne**  
**250 g Schmand**  
**weißer Pfeffer**  
**1 Dose Ananas in Scheiben**  
**75 g Gouda gerieben**  
**2 Lauchzwiebeln**



**Kasseler waschen, trocken tupfen.**  
**In 6-8 Scheiben schneiden.**  
**Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden,**  
**Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden.**  
**Petersilie waschen, hacken.**  
**Koteletts in die Auflaufform legen.**  
**Pilze und Zwiebeln darauf verteilen.**  
**Sahne und Schmand glattrühren.**  
**Mit Pfeffer würzen, Petersilie unterrühren**  
**und über das Fleisch gießen. 4-5 Stunden ziehen lassen.**  
**Fleisch im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 30 Minuten braten lassen.**  
**Ananas abtropfen lassen und auf das Fleisch geben, Käse darüber verteilen.**  
**Weitere 15 Minuten braten. Lauchzwiebeln putzen**  
**und in Ringe schneiden und über das fertige Fleisch geben.**