

# Kartoffel-Suppe mit Kräuter-Kasseler

## Für 4 Portionen

400 g Kartoffeln (Scheiben)	$\frac{3}{4}$ l Brühe	1 Zwiebel
1 EL Bratbutter	1 EL Zucker	1 EL Speck
$\frac{1}{4}$ Stange Lauch in Ringen	3 Karotten in Würfeln	$\frac{1}{4}$ Sellerie in Würfeln
Salz, Pfeffer, Kümmel	500 g Kasseler mit Knochen	3 Lorbeerblätter
1 Zwiebel	1 TL Salz	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie		

Zuerst den Speck fein würfeln und in der Bratbutter rösten. Zwiebeln dazugeben, anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Wenn sie leicht braun werden, die Kartoffeln und ca. ein Drittel von Karotten, Lauch, Sellerie dazugeben. Mit der Brühe bedecken, würzen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln zerfallen.

Kasseler mit Zwiebel und Lorbeerblättern in 1,5 Liter gesalzenem Wasser aufsetzen und bei mittlerer Hitze garen. Das Fleisch anschließend abkühlen lassen.

Schnittlauch und Petersilie hacken. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit den Kräutern vermischen.

Ca. eine halbe Stunde vor dem Servieren die restlichen feingewürfelten Karotten und Sellerie sowie die feinen Lauchringe zur Suppe geben und bissfest garen.

Die Kartoffelsuppe in einen Teller füllen und 2-3 EL Kräuterkasseler dazugeben.

Frank Rosin am 23. Juli 2014