

Mecklenburger Kartoffel-Suppe

Für 4 Personen:

4 Möhren	1 Stange Porree	100 g Sellerie
4 Lorbeerblätter	6 Pimentkörner	1 TL Senfkörner
1 kg Kasseler-Nacken	800 g Kartoffeln	100 g Butter
1 große Zwiebel	Petersilie	Majoran
Schnittlauch	200 g Backpflaumen	frischer Meerrettich

Möhren, Sellerie und Porree putzen, in kleine Würfel schneiden und in einem großem Topf mit etwas Öl rund zehn Minuten anbraten. Anschließend Lorbeerblätter, Piment, Senfkörner und das Kasseler in den Topf legen und mit 1,5 Liter Wasser auffüllen. Das Kasseler in dem köchelnden Fond bis zu einer Kerntemperatur von 65 bis 68 Grad garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in Butter in einer Pfanne anbraten, mit Wasser auffüllen und garen, bis diese noch leicht bissfest sind. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und ebenfalls in einer Pfanne gold-gelb braten.

Nach Erreichen der Kerntemperatur das Kasseler herausnehmen und den Fond durch ein Sieb gießen. Das Kasseler in einen Zentimeter große Würfel schneiden und zusammen mit den Kartoffeln, Zwiebeln, geschnittener Petersilie, Majoran und Schnittlauch in einen großen Topf geben. Anschließend mit dem Fond auffüllen und zum Kochen bringen. Zum Schluss die Backpflaumen schneiden und mit in die Suppe geben. Sollte das Dörrobst zu fest sein, einfach eine Stunde vorher in Wasser einlegen.

Die Suppe in tiefe Teller füllen und nach Geschmack mit frischem geriebenem Meerrettich bestreuen.

NN am 10. Januar 2018