

Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen

- 800 g Kartoffeln
- 1 Liter Wasser
- 1 Esslöffel getrockneter Majoran
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe instant
- 1 Esslöffel Senf
- 400 g Kasslerkamm, 50 g Margarine, eine kleine Zwiebel, 7 Backpflaumen, etwas Sojasoße
- frische Petersilie

Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und gewürfelt und mit dem Wasser zum Kochen aufgesetzt. Die Gemüsebrühe wird dazugegeben. Das Ganze wird ca. 1 Stunde gekocht.

Parallel dazu wird der Kasslerkamm mit der Margarine geschmort. Eine kleine Zwiebel und einige Backpflaumen werden nach dem Anbraten dazugegeben und zum Schluss wieder aus dem Topf genommen. Mit etwas Sojasoße kann abgeschmeckt werden.

Die Kartoffeln werden vom Herd genommen, mit einem Pürierstab zu Brei zerquirlt und mit Senf, Majoran und Kassler-Sud abgeschmeckt.

Das Kassler wird von Fett und Knochen befreit, zerlegt und zum Eintopf gegeben. Einmal aufkochen und gehackte Petersilie dazugeben – fertig ist die Suppe.

Zubereitungszeit

ca. 2 Stunden

Anrichtung

Es passen Bockwürste, Knacker oder Wiener dazu. Senf sollte auf dem Tisch stehen.

