

Kasseler-Schichttopf

Suppen » Eintöpfe

Zutaten (6 Personen)

- » 2 Bd. Suppengrün
- » 1,2 kg Kartoffel(n)
- » 1 kg Kasseler
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Lorbeerblatt/ -blätter
- » 1 1/2 El Instant-Klare-Brühe
- » 2 EL Olivenöl
- » 1 Bd. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Schwierigkeitsgrad

Einsteiger



Warte-Zeit

61-120min



Zubereitungszeit

91-120min

Zubereitung

Vorbereitung

- Gemüse putzen, schälen, waschen
- Möhren, Porree und Petersilienwurzel in dicke Scheiben schneiden
- Sellerie und Kartoffeln würfeln
- Kasseler waschen, würfeln
- Brühe in 1250 ml heißem Wasser auflösen
- Petersilie waschen, hacken

Fertigstellung

- Kasseler, Kartoffeln und Gemüse in einen Bräter schichten
- jede Schicht, ausser das Kasseler salzen und pfeffern
- Lorbeer zufügen
- Brühe darübergießen
- mit Öl beträufeln
- zugedeckt im Ofen bei 175°C ca. 75 min schmoren

- Eintopf mit Petersilie bestreut servieren

Nährwerte: 420kcal/E40g/F13g/KH34g pro Portion

angelegt am: 09.11.2008

Rezept-Nr: 2310

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke