# Kasseler-Schichttopf

**Suppen » Eintöpfe**

## Zutaten (6 Personen)

» 2 Bd. Suppengrün
» 1,2 kg Kartoffel(n)
» 1 kg Kasseler
» Salz & Pfeffer
» 2 Lorbeerblatt/ -blätter
» 11/2 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