



# KARTOFFELEINTOPF

mit Wiener Würstchen



  
Dirk Luther

# Kartoffeleintopf

mit Wiener Würstchen

## ZUTATEN

8 Stck. Wiener Würstchen  
500 g Kasseler am Knochen  
1 mit Lorbeer und Nelke gespickte Zwiebel  
1,5 l Fleischbrühe  
1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln  
300 g Möhren  
1,5 Stangen Lauch, fein gewürfelt  
1/4 Sellerie, in feine Würfel geschnitten  
2 Zwiebeln, fein gehackt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt  
100 g durchwachsener Speck, fein gewürfelt  
2 Lorbeerblätter  
3 Pimentkörner  
1 Thymianzweig  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
2 EL gehackten Majoran  
4 EL gehackte Blatt Petersilie



## GRIEBEN



Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf oder Pfanne mit etwas Fett bei nicht zu hoher Temperatur auslassen, bis die Griben (ausgelassenen Speckwürfel) dunkel und fest sind. Diese Griben eignen sich hervorragend als Verfeinerung von Eintöpfen.



**ZUBEREITUNG** Kasseler in der Fleischbrühe mit der gespickten Zwiebel ca. 15 Minuten kochen. Kasseler herausnehmen, vom Knochen lösen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Beiseite stellen und kurz vor dem Servieren in dem heißen Kartoffeleintopf erwärmen. Die Wiener Würstchen in heißem Wasser erwärmen.

Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und in Würfel von 1,5 x 1,5 cm schneiden. In einem Topf die Speckwürfel ausbraten. Die knusprigen Griben, die dabei entstehen, herausnehmen und beiseite stellen. In dem verbleibenden Fett die Kartoffeln mit den Möhren anschwitzen. Die fein gehackten Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und alles kurz dünsten. Mit der Fleischbrühe aufgießen, salzen, pfeffern, die Gewürze zugeben und 30–40 Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit (ca. 10 Minuten) die Lauch- und Selleriewürfel hinzufügen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**ANRICHTEN** Den Eintopf auf Teller verteilen und mit Majoran, Blatt Petersilie und den knusprigen Speckwürfeln verfeinern.



**Kasseler**

