

## 23) Deftige Kartoffelsuppe mit Kasseler und Majoran

Hessen

Hier hat sich noch eine ländliche Kultur mit vielen regionalen Erzeugern und Produkten erhalten.

Gute Produkte aus der Region sind auf den Märkten einfach und zu fairen Preisen zu bekommen.

Marburg als Wiege Hessens hat eine beeindruckende Geschichte, eine tolle Altstadt, die Uni, prima Schulen und Kulturangebote usw., also alles was man braucht, ohne in einer Großstadt leben zu müssen.

Mich erinnert diese Suppe an die Kochkünste meiner Oma und meiner Mutter, die aus einfachsten Zutaten die leckersten Gerichte kochen konnten.

### Zutaten:

- 500 g Kasseler
- 1 l Brühe (aus dem gekochten Kasseler)
- ¼ l trockenen Riesling
- 2 Stangen Lauch
- 2 Karotten
- 1 Stück Sellerieknolle
- 1 große Zwiebel
- 1 kg Kartoffeln
- 1 Becher Schlagsahne
- 2 EL Butter
- 3 EL gewürfelten Speck,
- Majoran frisch und getrocknet
- Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt u. gem. Muskat
- eine Prise Zucker

### Zubereitung:

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen und den Kasseler eine halbe Stunde mit garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und würfeln. Die Lauchstangen in Scheiben schneiden und das Suppengemüse in kleine Stücke schneiden.

Nach der halben Stunde Garzeit zum Kassler geben und alles zusammen eine weitere halbe Stunde kochen lassen. Danach das Fleisch raus nehmen und in schmale Streifen oder kleine Stücke schneiden. Das Gemüse in der Brühe pürieren und die Sahne und Gewürze zugeben. Mit dem Fleisch noch mal kurz aufkochen.

Die Zwiebel würfeln und in der Butter anbraten und die Suppe servieren.