

# Spreewälder Kartoffelsuppe

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Traditionell - althergebracht, neu überdacht, eine brandenburgische Spezialität

## Zutaten

- 500 g Kasseler Nacken mit Knochen
- 1 Zwiebel mit 1 Lorbeerblatt und 3 - 4 Nelken gespickt. 5 - 6 Pfefferkörner
- 1 kg geschälte Kartoffeln, gewürfelt
- 1 Möhre, geschält, gewaschen, in Würfeln
- 100 g Knollensellerie, geschält, gewaschen, in Würfeln
- Das Weiße 1 Stange Porrée, geputzt, gewaschen, in Würfeln
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 10 g getrocknete Mischpilze, eingeweicht, gehackt
- 2 mittelgroße Spreewälder Salz - oder Gewürzgurken, gewürfelt
- 1 ½ l Fleisch, - ersatzweise Gemüsebrühe
- 1 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Leinöl

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Kasseler mit der gespickten Zwiebel und den Pfefferkörnern in kochendes Salzwasser geben, ca. 40 min. leise kochen lassen.

### Schritt2

Heraus nehmen, abkühlen lassen, Knochen entfernen und das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

### Schritt3

Den Kochfond durch ein Küchensieb passieren und mit den Kartoffelwürfeln 15 min. kochen lassen.

Danach nur grob zerstampfen und die Gemüswürfel dazu geben.

#### **Schritt4**

Weitere 10 - 15 min. weich kochen lassen.

#### **Schritt5**

Die eingeweichten Pilze gut ausdrücken, auf gleiche Größe schneiden, samt Einweichwasser zur Suppe geben. 2 - 3 min. weiter kochen lassen, die Kasselerwürfel wieder zufügen, nachschmecken.

#### **Schritt6**

Die Speckwürfel mit der Zwiebel in einer Stielpfanne knusprig anbraten und die Gurkenwürfel unter schwenken.

#### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt8**

In vorgewärmten Suppentellern anrichten und die Speck - Gurkenmischung als Einlage darüber geben und mit etwas Leinöl beträufeln.

**Rezeptart:** Berlin-Brandenburgisch **Tags:** Hauptgericht, traditionell

### **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)800
- Fett (g)26
- KH (g)64
- Eiweiss (g)75
- Ballast (g)6

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spreewaelder-kartoffelsuppe/>