

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/>