

Winterlicher Wurzelgemüse - Eintopf mit Kasseler

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:10 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '70', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich, für jeden Tag, wärmend, sättigend, gerade richtig in der kalten Jahreszeit

Zutaten

- 600 g Kasselerkotelett oder Nacken, mit Knochen, gewaschen
- 4 Stiele frischer Thymian, getupft, ersatzweise 2 TL getrockneter Thymian
- 2 mittelgroße Zwiebeln mit 2 Lorbeerblätter und 4 Nelkenköpfen gespickt
- 400 g Möhren, geputzt, geschält in groben Würfeln
- 300 g Pastinaken, geputzt, geschält in groben Würfeln
- 300 g Petersilienwurzeln, geputzt, geschält in groben Würfeln
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 - 2 EL Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Das Kasseler in ca. 1 ½ l kochendes Wasser geben und die gespickten Zwiebeln und die Thymianstiele zufügen. Bei kleiner Hitze ca. 45 min. köcheln lassen.

Schritt2

Nach 30 min. den Thymian entfernen, das Gemüse dazu geben, 15 min. weiter köcheln lassen.

Schritt3

Das Kasseler heraus nehmen, abkühlen lassen, das Fleisch vom Knochen lösen, in Würfel schneiden.

Schritt4

Etwa die Hälfte des Eintopfs heraus nehmen, mit dem Stabmixer pürieren, zurück zur Suppe.

Schritt5

Das Kasselerfleisch zufügen, weitere 5 min. kochen lassen.

Schritt6

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Butter verrühren, mit Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Gemüsegerichte **Tags:** Hauptgericht, Kasseler, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/winterlicher-wurzelgemuese-eintopf-mit-kasseler/>