

Kohlrüben-Eintopf mit Kasseler-Rippchen

Dieser Eintopf kommt direkt aus dem Suppenhimmel. Die würzigen Kasseler Rippchen ergeben eine kräftige Brühe, in der die aromatischen Kohlrüben, Karotten und süßlichen Zwiebeln gegart werden. Mit Kartoffelpüree gelingt die perfekte Bindung. Zum Servieren kräftig pfeffern!

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Kohlrüben
1 kg Kartoffeln
1 kg geräucherte Rippchen
400 g Karotten
250 g Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
2 Nelken
1 TL Koriandersamen
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Rippchen im Topf mit Wasser bedecken, (etwa 2 l), Lorbeerblätter, Nelken und Koriandersamen dazugeben, 90 min köcheln, Rippchen sollten immer knapp mit Wasser bedeckt sein, bei Bedarf im Lauf der Kochzeit Wasser nachfüllen

Während die Rippchen kochen, Gemüse vor- und zubereiten:

Kartoffeln schälen, garkochen, Wasser abgießen, trocken stampfen

Kohlrüben, Karotten und Zwiebeln schälen, in mundgerechte Stücke schneiden

Petersilie hacken

Fertige Rippchen aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen, Fett entfernen und in mundgerechte Würfel schneiden

Gewürze aus der Brühe entfernen, 1,4 l Brühe für die Suppe abmessen

Darin Kohlrübenwürfel und Zwiebelwürfel ca. 25 min kochen, nach 10 min Karotten dazugeben

Am Ende der Garzeit Kartoffelstampf mit 2 Kellen Brühe verdünnen und so fein wie möglich stampfen

Zur Kohlrübensuppe dazugeben

Fleischwürfel dazugeben

Mit reichlich Pfeffer und gehackter Petersilie würzen

Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!