

## **Spitzkohl-Kasseler-Suppe**

Herzhafte Kohlsuppe nicht nur für kalte Tage - das deftige Kasseler in Kombination mit frischem Majoran bringt eine besonders schmackhafte Würze.

### **Zutaten (für 4 Personen)**

½ Spitzkohl ca 600g  
600 g Kartoffeln  
350 g Karotten  
1 mittelgroße Zwiebel  
300 g Kasseler (Nacken gegart)  
1,5 L Gemüsebrühe (instant)  
1 EL gemahlener Kümmel  
2 Nelken  
2 Lorbeerblätter  
Frischer Majoran  
Frühlingszwiebeln  
Salz Pfeffer

### **Zubereitung**

Kartoffeln schälen, würfeln  
Karotten in Scheiben schneiden  
Zwiebel würfeln  
½ Spitzkohl halbieren, Strunk entfernen, in Streifen schneiden  
Kartoffeln, Karotten und Zwiebel in etwas Öl anschwitzen, bis Zwiebeln glasig sind (ca. 4 min)  
Kohl dazugeben  
Brühe aufgießen  
Lorbeer, Nelken, Kümmel dazugeben  
Kassellerscheiben auflegen  
20-25 min bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen  
mit frischem Majoran servieren

*Olaf Kosert und Antenne Brandenburg wünschen guten Appetit!*