

## Linseneintopf mit Kassler nach Omas Rezept

### Zutaten für 6 Portionen

- 1 Päckchen Suppengrün (besteht aus 2-3 Möhren, Sellerie und Lauch)
- 1 Zwiebel
- 4 Kartoffeln
- 200 g Linsen
- 1,5 Liter Wasser
- 150 g Kasslerkamm
- 3 TL [Gemüsebrühpulver](#)
- 3 TL Essig
- 50 g Räucherspeck
- Sonnenblumenöl
- Petersilie



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 10 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 45 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 55 Minuten

### Zubereitung:

1. Schäle die Zwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Erhitze etwas Öl in einem Topf und dünste die Zwiebel- und Speckwürfel darin an.
2. Spüle die Linsen ab. Gib sie mit der Scheibe Kasslerkamm hinzu, gieße das Wasser an und koche deine Suppe für 20 Minuten.
3. Putze währenddessen das Suppengemüse, schäle die Kartoffeln und schneide alles in kleine Würfel.
4. Nimm das Kassler aus der Suppe und gib dafür das Suppengemüse und die Kartoffelwürfel in den Topf. Gib das Gemüsebrühpulver dazu.
5. Koche den Linseneintopf für weitere 20 Minuten.
6. Schneide das Kasslerfleisch in kleine Würfel und gib es am Ende wieder in den Eintopf. Schmecke ihn mit Essig, Salz und Pfeffer ab. Bestreue den Linseneintopf vor dem Servieren mit gehackter Petersilie.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

