



## HOLSTEINER KARTOFFELEINTOPF

von Heike Schoon

### ZUTATEN für 6 Portionen

1,5 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochende  
1 Bund Suppengemüse  
4 Mettenden (Kochwürste)  
2 fingerdicke Scheiben Kasslerlachs  
1 EL Omas Butteröl\*  
1 große Zwiebel

4 TL Suppenliebe\*  
1-2 TL Buchenrauchsatz\*  
Regenbogen Pfeffer aus der Mühle\*  
0,5 TL Macis\*, alternativ geriebener Muskat  
frische Petersilie, fein gehackt.



### ZUBEREITUNG

Die Mettenden in Scheiben und den Kasslerlachs in mundgerechte Würfel schneiden.

Diese dann in einem großen Suppentopf in Omas Butteröl anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben.

Die Zwiebel fein würfeln, ebenfalls mit in den Topf geben und glasig anbraten.

In der Zwischenzeit das Suppengemüse und die Kartoffeln putzen, würfeln und in den Topf geben.

Mit kochendem Wasser nach Bedarf auffüllen, bis alles gut bedeckt ist.

Suppenliebe und Buchenrauchsatz unterrühren und den Eintopf 20 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit mit Regenbogen Pfeffer würzen, ggf. noch Buchenrauchsatz nach Geschmack zufügen.

Mit fein gehackter Petersilie servieren.

\*Edelschmaus Originalprodukt