

# Köhlerkessel



Suppen  
Karte Nr. 15

2

4 Personen





# Köhlerkessel

Suppen  
Karte Nr. 15

2

Vorbereitungszeit 20 Min. · Kochzeit insg. 1 Std.

**3 Karotten**

**½ Sellerieknolle**

**2 Zwiebeln**

**1 Stange Lauch**

**½ Kopf Weißkohl**

**2 Kartoffeln**

**2 Eßl. Butter**

**1 Teel. Majoran**

**1 Teel. Kümmel**

**Salz, Pfeffer**

**1½ l Bouillon**

**8 Scheiben durchwachsener**

**Speck**

**6 Weißbrotscheiben**

**6 Scheiben Gouda oder Tilsiter**

Den Köhlerkessel sehr heiß servieren. Das Gericht eignet sich auch als kleines Abendessen oder als Mitternachtssuppe bei einer Party.

**1.** Die Kartoffeln schälen, das Gemüse putzen. Lauch und Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, Kartoffeln und restliches Gemüse fein raffeln.

**2.** In einem Topf die Butter erhitzen, das Gemüse einlegen und unter häufigem Wenden ½ Std. schmoren. Mit Majoran, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Dann das Gemüse mit heißer Bouillon übergießen und weitere 30 Min. kochen.

**3.** Die Suppe in eine feuerfeste Form füllen, mit Speckscheiben, halbierten, gerösteten Brotscheiben und halbierten Käsescheiben belegen und mit Pfeffer bestreuen. Die Suppe im vorgeheizten Backofen goldbraun überbacken.