Geschichtete Gemüsesuppe mit Schweinsschulter

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 55 min

Aktivzeit: 25 min

Mittel

Zutaten

für 6 Personen

1 kg	Schulter vom Schweizer Schwein (in Würfel geschnitten)
2 Zweige	Majoran, Blätter abgezupft
	Pfeffer aus der Mühle
2	Zwiebeln
300 g	Kartoffeln
300 g	Bodenkohlrabi
1	Lauch
300 g	Weisskabis
	weiche Butter
1 TL	Kümmel
1 1/2 TL	kräftige Bouillon
4 Zweige	Peterli
	Salz

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

395	kcal
45 g	Eiweiss
17 g	Kohlenhydrate
13 g	Fett

Glutenfrei

Laktosefrei

Tipp

Lasse die Schweinsschulter von den Profis in deiner Metzgerei zu Würfeln schneiden.

Zubereitung

1. Schweinsschulter in ca. 1,5 cm grosse Würfel schneiden (lassen) und mit Majoran und Pfeffer würzen. Zwiebeln, Kartoffeln und Kohlrabi schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, längs halbieren und fein schneiden. Kabis in feine Streifen schneiden.

2. Einen Bräter (ca. 3 l Inhalt) mit Butter ausfetten. Die Kartoffelscheiben auf dem Boden gleichmässig verteilen. Die Schweinsschulterwürfel und die Zwiebelscheiben daraufgeben, dann Lauch, Kohlrabi und zum Schluss Kabis darauf verteilen. Mit etwas Kümmel würzen und mit kräftig gewürzter Bouillon auffüllen.

3. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 90 Minuten garen.

4 In vorgewärmte Teller geben und mit grob gezupftem Peterli servieren. Nach Belieben salzen.