

Geschichtete Gemüsesuppe mit Schweinsschulter



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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.



Meine Wahl.

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

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.