

Gemüse- Kassler- Suppe
(ausprobiert von Ilona Launhardt)

500g Kartoffeln, 500 g Möhren, 500 g Zucchini, 250 g Auberginen 500 g
ausgelöstes Kassler Kotelett, 1 1/2 l Gemüsebrühe, 1/2 Bund Majoran, Salz,
Pfeffer

Kartoffel und Möhren waschen in mundgerechte Stücke schneiden,
Zucchini halbieren in dicke Scheiben schneiden Auberginen in Würfel
Kassler Kotelett in Stücke schneiden.

Öl in großem Topf erhitzen Fleisch darin rundum anbraten Gemüse
zugeben und kurz mitbraten; mit Brühe ablöschen u. ca. 15 Min. köcheln
lassen. Majoranblättchen abzupfen, grob hacken und zur Suppe geben,
mit Salz u. Pfeffer abschmecken