

# Eintopf mit Mettwürstchen und Kasseler

## Für 4 Portionen

500 g Kartoffeln	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
600 g Gemüse	2 TL Butter	1,5 l Brühe
Petersilie	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Schale	1 Prise Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Worcestershiresauce
150 g Mettwürstchen	200 g Kasseler	

Die Mettwürstchen in  $\frac{1}{2}$  cm breite Scheiben schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Kasseler in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Zwiebel in Streifen schneiden.

Das Gemüse (Karotten, Paprika, Kohlrabi, Steckrübe) putzen, in 1cm große Würfel schneiden.

Die Butter in einem höheren Topf erhitzen und die Zwiebel darin mit Butter und etwas Zucker anschwitzen, bis sie leicht karamelisieren.

Die Gemüswürfel, die Kartoffelwürfel, den Knoblauch zugeben und mit anschwitzen. Anschließend mit der Brühe auffüllen.

Nun leicht köcheln lassen, bis das Gemüse und die Kartoffeln etwas weich sind, jedoch nicht ganz zerfallen. Nach dieser Garzeit die Hälfte der geschnittenen Mettwürstchen zugeben und ebenfalls mit köcheln lassen.

Nur die Hälfte der Würstchen in den Eintopf geben: andernfalls könnte er etwas zu würzig werden.

Wenn das Gemüse und die Kartoffeln komplett durchgegart sind, ist der Eintopf fertig.

Dann die restlichen Mettwürstchen und das Kasseler zugeben und nochmals 10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Jetzt ungemahlenen Kümmel zugeben.

Zum Schluss fein abschmecken - mit der grob geschnittenen Petersilie und den feinen Würfeln der Zitronenschale dekorieren. Die Zitronenwürfelchen geben dem Eintopf noch einen leichten Crunch.

Jörg Ilzhöfer am 12. Dezember 2025