

## Rezept

# Kasseler im Lauch-Kartoffel-Eintopf

Ein Rezept von Kasseler im Lauch-Kartoffel-Eintopf, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>400 g</b> Lauch, geputzt gewogen	<b>400 g</b> festkochende Kartoffeln
<b>250 g</b> mageres Kasseler ohne Knochen, roh oder vorgegart	<b>1 EL</b> Raps- oder Sonnenblumenöl
<b>3</b> kleine Zweige Thymian	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
Salz	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>2 EL</b> fettreduzierte Crème fraîche (15 % Fett absolut)	schwarzer Pfeffer
	Thymian zum Garnieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min  
| **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Den Lauch putzen, gründlich waschen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Das Kasseler kalt abspülen, trocken tupfen und in 2,5-3 cm große Würfel schneiden.
2. Das Öl in einem Topf gut erhitzen und die Kasselerwürfel darin rundherum hellbraun anbraten, aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Nach und nach im verbliebenen Fett bei Mittelhitze die Kartoffeln und den Lauch kurz anbraten.
3. Die Kasselerwürfel und das Gemüse wieder in den Topf geben. Die Brühe zugießen. Thymianzweige waschen und trocken schütteln. 2 Zweige und das Lorbeerblatt unter die Zutaten mischen und alles zugedeckt 20 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Die Crème fraîche unterrühren und den Eintopf zugedeckt noch 5 Min. auf der ausgeschalteten Kochstelle stehen lassen. Vom übrigen Thymianzweig die Blättchen abstreifen und das Gericht damit bestreut servieren.