

# Kartoffelsuppe mit Kassler und grünem Pfeffer

## Zutaten

450g Kartoffeln  
100g Karotten  
500g Kassler  
Grüne Pfefferkörner  
1 Saft einer Zitrone  
100g Sellerieknolle  
100g Lauch  
100g Zwiebeln  
100ml Sahne  
Majoran  
Salz

## Zubereitung

Kartoffeln schälen, grob würfeln und ca. 20 Minuten kochen. Die Kartoffeln anschließend mit dem Mixer pürieren.

Die Karotte, den Sellerie, Lauch und Zwiebel putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Anschließend mit etwas Butter angehen lassen.

Die pürierten Kartoffeln zugeben und evtl. etwas Brühe zugeben.

Kassler in Würfel schneiden und zugeben. Das Ganze mit Majoran, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Zuletzt die Sahne unterrühren.