

Standardgerichte

Kartoffelsuppe



Zutaten für 4 Personen:

- ca. 8 - 10 mittlere Kartoffeln (mehlig kochend)
- ca. 5 - 6 Möhren
- 2 Zwiebeln
- 200g Jagdwurst
- 4 Wiener Würstchen
- 50g Speck
- Gewürze: Salz, schwarzer Pfeffer
- Kräuter: Majoran (gerebelt), Petersilie und/oder Liebstöckel (frisch)

Zubereitung:

- Kartoffeln schälen und halbieren,
- Möhren und eine Zwiebel schälen und fein würfeln,
- Kartoffeln, Möhren, Zwiebel und 1,5 TL Salz im großen Topf ca. 30 min kochen,
- Speck, 1 Zwiebel und Jagdwurst fein würfeln,
- in einer kleinen Pfanne Speck glasig anbraten, danach Zwiebel darin ebenfalls glasig anbraten und Jagdwurst hinzufügen,
- das ganze bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten,
- Wiener Würstchen in dünne Scheiben (5mm) schneiden,
- frische Kräuter fein hacken und mit etwas Pfeffer an die noch kochenden Kartoffeln und Möhren geben,
- wenn die Kartoffeln und Möhren weich sind, alles zu einem (nicht zu flüssigen!) Brei stampfen,
- einen gehäuften EL gerebelten Majoran, Jagdwurstbrät und Wiener Würstchen zugeben und gut umrühren,
- 5 min. ziehen lassen und abschmecken,
- Portionen anrichten und mit einer Scheibe Schwarzbrot servieren,



Guten Appetit!

