

KARTOFFELSUPPE MIT BRATWURST

½ kg mehlig Kartoffeln
2 weitere Kartoffeln
1 l Rinderbrühe (evtl. Würfel)
¼ l Sahne
Zitronensaft
2 Zehen Knoblauch

Für die Einlage:
2 Paar dünne Bratwürste
½ Kopf Wirsing
Salz
Pfeffer
Majoran
Öl
Petersilie



Alle Kartoffeln schälen und waschen. Die zwei Kartoffeln für die Einlage in kleine Würfel, restliche Kartoffeln in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Brühe aufkochen, die Kartoffelscheiben zugeben, evtl. salzen und auf kleiner Flamme 10 – 15 Minuten weich kochen. Die Brühe in ein Gefäß abgießen. Die Kartoffelscheiben mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen. Danach die Brühe wieder dazugeben.

Für die Einlage Kartoffelwürfel in leicht gesalzenem Wasser 10 – 15 Minuten bißfest kochen, das Wasser abschütten und für später bereit halten. Wer eine knusprige Einlage mag, kann die Kartoffelwürfel auch in Butter braten. Vom Kohlkopf den Strunk wegschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden. Kohlstreifen waschen und in Salzwasser ca. 2 Minuten überkochen. Gemüse in ein Sieb abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Bratwurst in Scheiben schneiden, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ohne Öl anbraten. Aus der Pfanne heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Suppe und die passierten Kartoffeln glattrühren, Schlagobers zugießen. Suppe aufkochen und mit einem Püriertstab cremig aufschlagen. Mit Salz, Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch und Zitronensaft abschmecken. Zusätzlich – falls verfügbar – reichlich frischen Majoran einrühren. Kartoffelwürfel und Kohl zugeben und mit der Suppe aufkochen. Suppe in vorgewärmte Teller schöpfen und mit den Bratwurstscheiben als Einlage servieren. Besonders appetitlich sieht die Suppe aus, wenn man sie vor dem Servieren mit gehackter Petersilie, Kresse oder Schnittlauch bestreut.

TIP: Pro Portion 650 Kcal.