

## Westerwaldsteig-Kartoffelsuppe

**mit gebratenen Mettwurstscheiben und Sauerrahm**

**von Harry Zimmermann**

### Zutaten:

2 kg        Kartoffel  
2,5 Liter   Gemüsebrühe  
400 gr.    Lauch  
500 gr.    Sellerie  
500 gr.    Möhren  
400 gr.    Katenschinkenwürfel  
            Mettwurst  
1 Becher   Schmand/Sauerrahm  
1 L.        Milch  
½ L.        Sahne  
            Petersilie und Schnittlauch,  
            Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, gekörnte Gemüsebrühe

### Zubereitung:

1. Die geschälten Kartoffeln klein schneiden, mit den Möhren- und Selleriewürfeln im Topf leicht anschwitzen. Die Schinkenwürfel hinzu geben, die mit angeschwitzt werden. Ebenso den gerebelten Majoran.
2. Mit Gemüsebrühe auffüllen. Den gewaschenen, klein geschnittenen Lauch dazugeben und so lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind.
3. Nachdem die Kartoffeln gar sind, pürieren und mit Milch und Sahne auffüllen. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und evtl. etwas gekörnte Gemüsebrühe.
4. Den Schmand mit Salz/Pfeffer leicht abschmecken und die feingehackten Kräuter unterziehen (Schnittlauch/Petersilie was der Garten hergibt).
5. Die Mettwurst in Scheiben kross anbraten.
6. Auf dem Teller mit Kräuterschmand und Wurstscheiben anrichten.