

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.