

- [1.: Impressum.](#) |
- [2.: Datenschutzerklärung.](#) |
- [3.: Kontakt.](#)

www.Heimat-schmeckt.de / [Rezepte](#) / [Kartoffelgerichte](#)

Kartoffelsuppe mit frischem Schnittlauch

in Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung RLP

Zutaten und Zubereitung (für 4 Personen)

1 Kg Kartoffeln 1,5 L Fleischbrühe 100 g durchwachsener Speck 2 Zwiebeln ½ Becher saure Sahne Salz, Majoran und Muskatnuss 4 Mettwurstchen 1 Bund Schnittlauch

Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit der Fleischbrühe ca. 20 Minuten kochen lassen, ev. die Hälfte der Kartoffeln pürieren. Den Speck und 2 Zwiebeln fein würfeln und glasig dünsten, zusammen mit ½ Becher saure Sahne zu der Kartoffelsuppe geben und gut umrühren. Mit Salz, Majoran und Muskatnuss würzen. Die Mettwurstchen in Scheiben schneiden und in die Suppe geben, noch 10 Min. ziehen lassen. Schnittlauch fein schneiden und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Tipp

Dazu schmeckt eine Scheibe Bauernbrot!

Den obigen Artikel versenden
E-Mail-Adresse des Empfängers:

Ihre E-Mail-Adresse:

Was möchten Sie gerne senden?

- ☐ Nur den Link
- ☐ Den ganzen Text

Kommentar

Spam-Schutz

Aus Gründen der Sicherheit ist dieses Formular mit einem Schutz gegen unerwünschte E-Mails (Spam) versehen.

Nachricht senden