

Kartoffelsuppe mit Mettwurstchen

1 l Rauch - oder Rinderfond
(Aus Speck.- oder Schinkenresten/ Schwarten gekocht)
2 - 3 Stück geräucherte Mettwurst, ca. 300g
100 g mageren gewürfelten Speck
350 g geschälte Kartoffeln in Würfeln
2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
1 - 2 junger Porree, gewürfelt
2 kleine Möhren, gewürfelt
100 g Knollensellerie, gewürfelt
1 El glatte Petersilie
1/2 El frischer Majoran
Salz, Pfeffer

Den Würfelspeck in etwas Butterschmalz anbraten, und mit den gehackten Zwiebeln glasig anschwitzen. Die Möhren, den Sellerie und Porree dazu geben, 1 - 2 min. miteinander anschwitzen.

1 x 1 cm große Kartoffelwürfel hinzufügen und mit Rauch - oder Rinderfond aufgießen. Alles ca. 15 - 20 min. köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas frischen, gezupften Majoran abschmecken.

Die Mettwenden 4 - 5 min. brühen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit in die Suppe geben.

Lassen Sie es sich schmecken!

