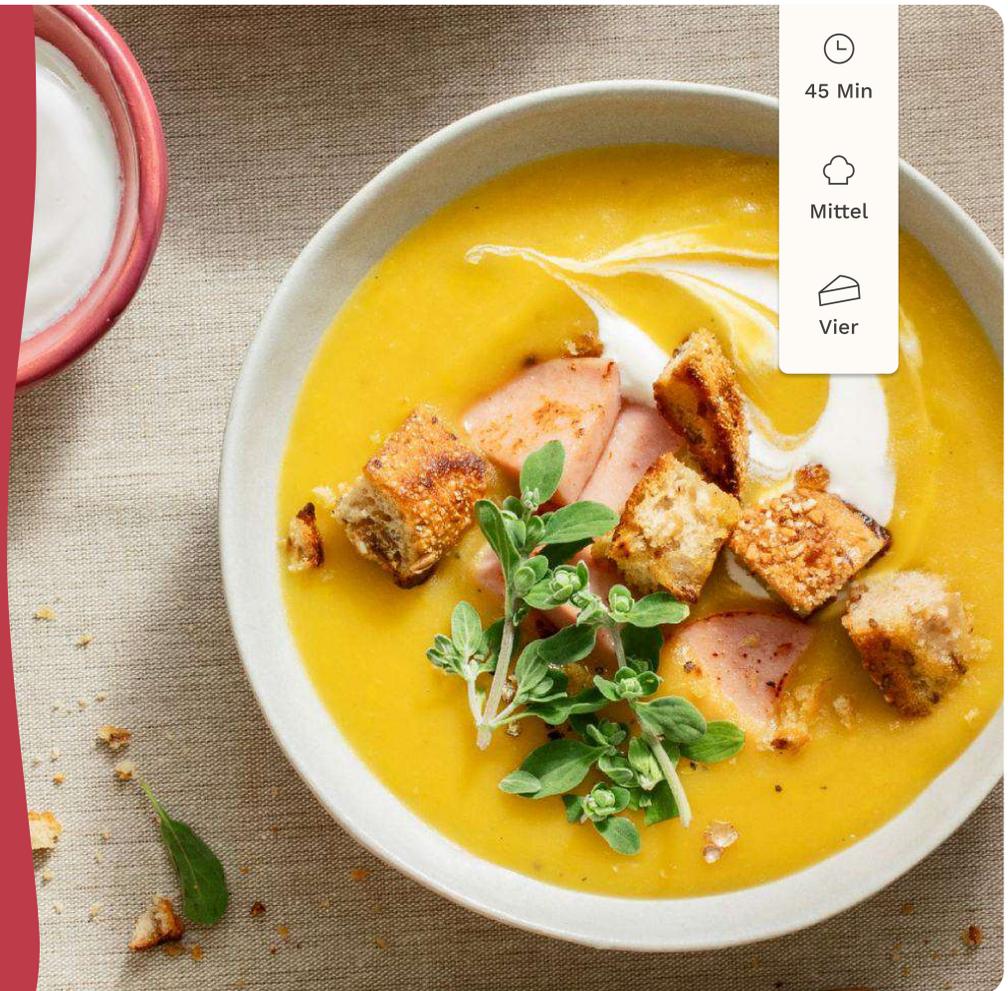


# Kartoffelsuppe mit Fleischwurst

Die Kombination aus Kartoffeln, aromatischen Gemüsesorten und Kräutern sowie herzhafter Herta Fleischwurst machen den Klassiker zum perfekten Comfort Food.



45 Min  
Mittel  
Vier

## Zutaten

500 g Herta Fleischwurst mit Buchenholz geräuchert  
50 g Butter  
100 ml süße Sahne

### GETREIDE & HÜLSENFRÜCHTE

4 Scheiben Dinkelbrot

### OBST & GEMÜSE

1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend  
1 Stange Lauch  
3 Karotten  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen

### ÖL & ESSIG

1200 ml Gemüsebrühe

### GEWÜRZE

Etwas Petersilie  
½ TL Majoran  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss

## Anleitung

### 1. SCHRITT

**Zwiebel, Karotten, Kartoffeln** und eine **Knoblauchzehe** schälen sowie den **Lauch** gründlich waschen. Das Gemüse kleinschneiden bzw. die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Alles zusammen im Topf in 25 g **Butter** andünsten.

### 2. SCHRITT

Mit **Brühe** ablöschen und 30 Min kochen lassen. Nach 15 Min mit **Majoran**, geriebener **Muskatnuss**, **Salz** und **Pfeffer** würzen. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Suppe entsteht.

### 3. SCHRITT

In der Zwischenzeit das **Dinkelbrot** entrinden und je nach Belieben in Streifen oder Würfel schneiden. Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Anschließend die Butter in der Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin bei mittlerer Hitze für circa 5 Minuten anbraten und gelegentlich schwenken. Die letzten 2 Minuten den Knoblauch hinzufügen und mit Salz würzen. Abschließend abtropfen und etwas abkühlen lassen.

### 4. SCHRITT

Nun die **Herta Fleischwurst** in kleine Würfel schneiden und nach Belieben bei schwacher Hitze kurz anbraten. Schließlich zusammen mit der **Sahne** in die köchelnde Kartoffelsuppe geben

### 5. SCHRITT

Noch 5 Minuten köcheln lassen und anschließend mit gehackter **Petersilie** garnieren, die Croutons hinzufügen und servieren. Nach Belieben Baguette oder Brot dazu reichen.

GUTEN APPETIT

## Nährwerte pro Portion

Energie	695 kcal
Fett	24 g
Kohlenhydrate	92 g
Eiweiß	17 g