



*Bauernmarkt im Internet:
www.bauernmarkt-olpe.de*

Probieren Sie mal das...

Rezept des Monats November 2007

Kartoffel-Mettwurst-Suppe

- Zutaten:**
- 800 g Kartoffeln (4 Personen)
 - 2 Zwiebeln
 - 2-3 Knoblauchzehen
 - 4 Mettwurstchen
 - 2 EL Öl
 - 2 EL Gemüsebrühe
 - Salz, Pfeffer
 - ca. 200 g Sahne
 - 1 Bund Schnittlauch



Zubereitung:

1. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden. Wurst in Scheiben schneiden.
 2. Öl im Topf erhitzen. Wurst darin unter Wenden anbraten und heraus nehmen. Kartoffeln, Zwiebelwürfel und Knoblauchscheiben 5 Min. im Bratfett andünsten. Mit 1 l Wasser ablöschen, Brühe einrühren und aufkochen. Etwa 20 Min. köcheln lassen.
 3. Ein paar Kartoffelwürfel und Knoblauchscheiben heraus nehmen. Rest in der Brühe pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wurst zugeben und erhitzen.
 4. Die Suppe mit Sahne verfeinern. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden und mit den Kartoffelwürfeln und den Knoblauchscheiben über die Suppe streuen.
- Dazu schmeckt ein trockener Weißwein oder auch ein kühles Bier.



Guten Appetit !

