

Hendrik Hering
Wirtschaftsminister Rheinland-Pfalz

Deftige Westerwälder Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 40 g Butter
- 80 g Zwiebeln
- 50 g magerer Speck
- 1 Liter Kalbsfond
- 400 g Kartoffeln
- frischer Majoran
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Mettwurst
- etwas geschlagene Sahne und frischen Majoran zur Garnitur

Zubereitung

Zwiebeln schalen, in Würfel schneiden und in Butter glasig schmoren. Den in Würfel geschnittenen Speck zugeben und leicht anbräunen. Mit dem Fond ablöschen und Kartoffeln (je 200 g geraspelt und 200 g in Würfel geschnitten) hinzufügen. Alles auf kleiner Flamme 15 Minuten köcheln, die Mettwurst ca. 10 Minuten mitgaren, heraus-nehmen, in dünne Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen. Die Kartoffelsuppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und frischem Majoran abschmecken, mit dem Zauberstab pürieren und anrichten.

Servieren: Einen kleinen Sahnetupfer in die Mitte geben und mit Majoranblättern ausgarnieren.

22. November 2006

Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de