

Westfälische Kartoffelsuppe



- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " " });
```

Urig - Westfälisch, deftig, mit herzhaften Mettenden - Scheiben, Immer wieder lecker!

Zutaten

- 1 l Rinderfond
- 2 - 3 Stück Mettwurst, geräuchert, ca. 300 g
- 100 g Schinkenwürfel
- 350 g geschälte Kartoffeln in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 - 2 junger Porrée, gewürfelt
- 2 kleine Möhren
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt (Geht auch ohne)
- 1 El glatte Petersilie
- 1/2 El frischer Majoran
- Scharfen Senf
- 1/8 l Schmand oder saure Sahne
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Suppenansatz:

Schritt2

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

Schritt3

1 x 1 cm große Kartoffelwürfel hinzufügen und mit Rauch - oder Rinderfond aufgießen.

Schritt4

Alles ca. 15 - 20 min. köcheln lassen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Mit Salz, Pfeffer und etwas frischen, gezupften Majoran abschmecken.

Schritt5

In der Zwischenzeit :

Schritt6

Die Mettenden 4 - 5 min. brühen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit etwas scharfem Senf einstreichen und die Scheiben einzeln mehlen. In Butterschmalz kurz und heiß braten, Farbe nehmen lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Suppe in Tassen oder tiefen Tellern füllen, servieren.

Schritt9

Die gebratenen Mettwurstscheiben verteilen und einen Löffel Schmand darüber geben, mit reichlich gehackter Petersilie bestreuen.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** deftig, urig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelische-kartoffelsuppe/>