

KARTOFFELSUPPE MIT EBERSCHWANGER UND RÖSTZWIEBELN



GLÜCK ISST, WO IMMER DU BIST. 

ZUTATEN

4 Portionen
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Garzeit: 25 Minuten

2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
150 g Knollensellerie
1 EL Pflanzenöl
1 l Hühnerbrühe
300 g mehligkochende Kartoffeln
Salz
1 Lorbeerblatt
150 ml Sahne
2 Prisen Kümmelpulver
2 Msp. Majoran; getrocknet
frisch gemahlener Pfeffer
80 g Eberschwanger in Scheiben
3 Zwiebeln
1 EL Mehl
1 EL Butter
geschnittene glatte Petersilie zum Garnieren

582 kcal
2433 kJ
18,6 g EW
48 g F
19 g KH
2,3 g Bst
74 mg Chol
1,5 BE

Allergene: Sellerie

ZUBEREITUNG

1. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Die Möhre und den Sellerie schälen und klein würfeln. In einem Topf das Öl erhitzen und die Schalotten darin glasig anschwitzen. Knoblauch- und Gemüsewürfel unter Rühren kurz mit anschwitzen, dann mit der Brühe ablöschen.
2. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. In die Brühe geben, mit Salz und Lorbeer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur ca. 20 Minuten garen, bis die Kartoffeln und das Gemüse weich sind. Die Suppe fein pürieren, die Sahne angießen, aufkochen und mit Kümmel und Majoran würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Eberschwanger in Streifen schneiden, leicht gebräunt in der Butter anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Mit dem Mehl vermengen und in der Wurstpfanne unter gelegentlichem Wenden goldbraun braten.
4. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, Zwiebeln und Eberschwanger als Einlage darauf verteilen. Nach Belieben z. B. Bürli dazu servieren.