

Blitz-Kartoffelsuppe mit Wurstbällchen

für 2 Personen

Zutaten

400 g	mehligkochende Kartoffeln
100 g	Rüebli
1	mittlere Zwiebel
4 Tranchen	Bratspeck
1 TL	Bratbutter
8 dl	Gemüsebouillon
2	Schweinsbratwürste
1 EL	Öl
etwas	Salz
etwas	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas	frisch geriebene Muskatnuss
1 Bund	Schnittlauch

Zubereitung

Kartoffeln und Rüebli schälen und an der Gemüseraffel reiben. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Bratspeck in dünne Streifen schneiden. In einer mittleren Pfanne die Bratbutter erhitzen und den Speck leicht knusprig braten, aus der Pfanne nehmen. Im Bratensatz die Zwiebel andünsten. Dann Kartoffeln, Rüebli und Gemüsebouillon beifügen, aufkochen und alles zugedeckt auf Mittelhitze 10 Minuten kochen lassen.

Inzwischen das Wurstbrät in Stücken aus der Haut drücken und zu Bällchen formen. In einer beschichteten Bratpfanne das Öl erhitzen und die Bällchen rundum 5 Minuten braten.

Etwa die Hälfte der Kartoffeln und Rüebli aus der Bouillon heben, gut abtropfen lassen und beiseitestellen. Die restliche Suppe direkt in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die Kartoffeln und Rüebli sowie die Wurstbällchen in die Suppe geben und diese noch 2 bis 3 Minuten leise kochen lassen.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Suppe in tiefen Tellern oder Suppenschalen anrichten und mit dem Schnittlauch sowie den gebratenen Speckstreifen garnieren.

Tipps

Anstelle von Rüebli kann auch Kürbis verwendet werden.



*Blitz-Kartoffelsuppe
mit Wurstbällchen*