



Kartoffelsuppe mit Lauch und Meerrettich

Zutaten für 4 Portionen

- » 600 g Kartoffeln
- » 1 dicke Stange Lauch
- » 2 Knoblauchzehen
- » 1 EL Butter
- » 2 TL Kümmelsamen nach Belieben
- » 1 TL getrockneter Majoran
- » 1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- » 1 Stück frischer Meerrettich *etwa 2 cm lang*
- » 50 g Crème fraîche oder saure Sahne
- » 200 g Fleischwurst nach Belieben
- » Salz
- » Pfeffer aus der Mühle
- » frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Vorbereitung

1. Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden.

2. Lauch am Wurzelende und alle welken dunkelgrünen Teile abschneiden.

3. Lauch der Länge nach aufschneiden, innen kalt abspülen, ausdrennen und in Scheiben schneiden.

4. Meerrettich schälen und fein reiben.

Zubereitung

1. Dünste Lauch, Knoblauch, Kümmel und Majoran in Butter an.

2. Füge die Kartoffeln hinzu und gieße die Brühe dazu.

3. Bringe die Mischung zum Kochen und lasse die Suppe bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln, bis die Kartoffeln weich sind.

4. Püriere die Suppe und rühre die Crème fraîche oder saure Sahne sowie den Meerrettich unter.

5. Schneide die Fleischwurst nach Belieben in Würfel und erwärme sie in der Suppe.

6. Schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat ab und serviere sie sofort.