

BLITZ-KARTOFFELSUPPE MIT WURSTBÄLLCHEN



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UNDBAUERN
natürlich | engagiert

HAUPTGANG

2 PERS.

30 MIN.
ZUBEREITUNG

BLITZ-KARTOFFELSUPPE MIT WURSTBÄLLCHEN

(Rezept für 2 Personen)

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 400 g mehligkochende Kartoffeln | |
| 100 g Rüebl | schälen, mit der Gemüseraffel reiben |
| 1 EL Bratbutter/Öl | in mittlerer Pfanne erhitzen |
| 4 Tranchen Bratspeck | dünne Streifen schneiden, begeben, leicht knusprig braten, aus der Pfanne nehmen, beiseitestellen |
| 1 mittlere Zwiebel | schälen, kleine Würfel schneiden, im Bratensatz andünsten, Kartoffeln und Rüebl begeben |
| 8 dl Gemüsebouillon | dazugiessen, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 10 Min. kochen lassen |
| | etwa die Hälfte der Kartoffeln und Rüebl aus der Bouillon heben, gut abtropfen und beiseitestellen, restliche Suppe in der Pfanne mit dem Stabmixer fein pürieren |
| Salz, Pfeffer, Muskat aus der Mühle | abschmecken, die beiseite gestellten Kartoffeln und Rüebl wieder begeben |
| 2 Schweinsbratwürste | Haut entfernen, kleine Bällchen formen |
| 1 EL Öl | in beschichteter Bratpfanne erhitzen, die Bällchen rundum 5 Min. braten, der Suppe begeben und diese nochmals 2 bis 3 Min. kochen lassen, anrichten |
| 1 Bund Schnittlauch | fein schneiden, zusammen mit den Speckstreifen die fertige Suppe garnieren |

4
PERSONEN

30 MIN.
ZUBEREITUNG

DIES UND NOCH WEITERE REZEPTE
DER LUZERNER BÄUERINNEN GIBT ES
AUF WWW.LUZERNERBAUERN.CH ODER

KARTOFFEL.CH