

BLITZ-KARTOFFELSUPPE MIT WURSTBÄLLCHEN



LUZERNER **BÄUERINNEN**
UND **BAUERN**
natürlich | engagiert

HAUPTGANG

2 PERS.

XX MIN.
GESAMTZEIT

BLITZ-KARTOFFELSUPPE MIT WURSTBÄLLCHEN

(Rezept für 2 Personen)

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

4
PERSONEN

XX MIN.
GESAMTZEIT

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