Hessische Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Personen

350 g Kartoffeln

1 Bd. Suppengrün

1 Stk. Karotte

1 Stk. Zwiebel

30 g Butter

0.7 l Fleischbrühe

125 ml Sahne

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Prise Muskat

1 Prise Majoran

0.5 Bd. Schnittlauch

0.5 Bd. Petersilie

1 St Wurst

Zubereitung

Kartoffeln, Suppengrün, Karotte und Zwiebeln würfeln und zusammen anschwitzen. Danach mit der Fleischbrühe angießen und weichkochen. Die Mischung pürieren und mit der Sahne verfeinern. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.

Die rote Wurst in Scheiben schneiden und in Butter anbraten.

Die Wurst in die Teller legen und mit Suppe auffüllen. Gehackten Schnittlauch und Petersilie darüber streuen.