



WÄLLER LANDKÜCHE

Ein traditionelles Gericht

Westerwald-Steig Kartoffelsuppe mit geschmolzener Blutwurst

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und würfeln, Lauch in Streifen, Möhre, Sellerie und Zwiebel in Würfel schneiden. Liebstöckel grob hacken.

Etwas Sonnenblumenöl im Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel leicht anschwitzen. Darauf die Kartoffelwürfel, Möhren- und Selleriewürfel geben. Das ganze 10 Minuten in der heißen Brühe köcheln lassen. Dann die Lauchringe und den Liebstöckel dazugeben und noch einmal 10-15 Minuten leicht kochen lassen, bis das Gemüse gar ist. Würzen nicht vergessen, damit das Gemüse und die Kartoffeln das Gewürz gut annehmen können. Eventuell Flüssigkeit dazugeben. Nach Geschmack die Sahne kurz mit ankochen lassen. Zuletzt die Suppe etwas pürieren.

Die Blutwurst wird in Würfel oder Scheiben geschnitten und in der heißen Pfanne mit etwas Öl kurz angebraten. Sie soll außen kross und innen fein schmelzig sein.

Die Kartoffelsuppe mit der geschmolzenen Blutwurst in tiefen Tellern anrichten, mit den Schnittlauchröllchen oder den ganz fein geschnittenen Lauchröllchen verzieren. Nach Geschmack 1 Teelöffel Honig zum Schluss in die fertige Suppe geben.

Serviervorschlag



REZEPT **TIPP**

Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln

400 g Blutwurst

1 große Zwiebel

1 Stange Lauch

1 dicke Scheibe Sellerie

1 Möhre

1 Zweig Liebstöckel, etwas geriebenen Majoran, Pfeffer, Salz, Muskatnuss zum Schluss dazugeben

1 Liter Gemüsebrühe oder Rinderfond, Sonnenblumenöl zum Anbraten

Schnittlauchröllchen oder feingeschnittenen Lauch

Nach Geschmack 4 Esslöffel Sahne und/oder 1 Teelöffel Honig.