

Kartoffel-Suppe mit gebratener Fleischwurst

Für 4 Personen

1 kg Rinderknochen	1 Stück Schinkenschwarte	1 Suppenbund
1 Stange Lauch	1 Zwiebel	10 Pfefferkörner
3 Lorbeerblätter	Salz	

Suppe:

2 l Fleischbrühe	1 kg festk. Kartoffeln	3 Karotten
2 Stangen Lauch	100 g durchw. Speck	200 g Fleischwurst
1 EL getrock. Majoran	0.5 EL Kümmel	1 EL schwarzer Pfeffer

Petersilienpesto:

1 Bund Petersilie	100 ml Olivenöl	Zucker, Salz
-------------------	-----------------	--------------

Einlage:

0.5 Fleischwurst	Sonnenblumenöl	2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin		

Das A und O der Suppe ist eine gute Brühe. Mit wenig und preiswerten Zutaten kann man sie wie folgt selber zubereiten: Alle Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Die Gemüse mit Gewürzen, Knochen und Schwarte mit 2,5 l Wasser 2 Stunden köcheln lassen.

Statt Schwarte können sie auch Rippchen und gesäuberte Abschnitte der restlichen Gemüse hinzufügen. Die Brühe nach der Fertigstellung durch ein feines Sieb gießen.

Suppe:

Das Gemüse und die Kartoffeln putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Speck würfeln und die Fleischwurst in Scheiben schneiden. Lauch, Karotten, Speck und Wurst in Olivenöl anbraten und dabei mit Majoran, Pfeffer und Kümmel würzen. Die Kartoffeln mit den anderen Zutaten vermengen, dann die Brühe dazugeben. Die Suppe etwas salzen, anschließend 30-40 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilienpesto:

Die Petersilie säubern und grob hacken. Mit Olivenöl in einen Mixer geben und zu einem dickflüssigen Pesto verarbeiten. Mit Salz und etwas Zucker würzen.

Einlage:

Die Fleischwurst in Scheiben schneiden und in Sonnenblumenöl kurz anbraten. Dabei Rosmarin und angeprügelte Knoblauchzehen mit in die Pfanne geben.

Servieren:

Die Suppe in tiefe Teller geben und mit gebratenen Wurstscheiben und Petersilienpesto servieren. Dazu schmecken ein Bier und ein Stück Bauernbrot.

Rainer Sass am 21. April 2020