

# Kartoffelsuppe



## Zutaten

750 g Kartoffeln  
500 g Rinderbrust  
1 Paar Bratwurst  
2 Lorbeerblätter  
1 Becher Sahne  
Frische Petersilie  
oder Kerbelblätter  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

Kartoffeln und Rinderbrust in Würfel schneiden. In einen großen Topf etwas Öl oder Butter erhitzen, das Fleisch kurz anbraten. Wenn es Farbe angenommen hat mit 1 EL Mehl und  $\frac{1}{2}$  TL Paprikapulver bestäuben. Mit 1,5 Liter Wasser auffüllen, Kartoffeln, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer dazugeben und alles 45 kochen lassen. Bratwurst grob schneiden und dazulegen, weitere 15 Minuten ziehen lassen. Vor dem Servieren 1 Becher Sahne und eine Handvoll grob gehackte Petersilie und/oder Kerbel dazugeben.

## Tipp:

Mischen sie mehlig- und festkochende Kartoffeln. Die mehligten Kartoffeln klein schneiden; sie zerkochen und geben der Suppe eine sämige Konsistenz. Einen ähnlichen Effekt erzielt man auch indem man 1-2 EL Fertigpüree zum Ende der Garzeit in die Suppe rührt.

Rohe Bratwurst kaufen; aus der Haut nehmen und gegen Ende der Garzeit nur wenige Minuten mitkochen; schmeckt milder als geräucherte Bratwurst.



Hervorragend zu Kartoffeln eignen sich frische Liebstöckelblätter (Leostean; Maggikraut), die gegen Ende der Garzeit kurz mitgekocht werden.