

## Kartoffelrahmsuppe mit Blutwurst

Kategorien: Suppe, Gebunden, Kartoffeln, Blutwurst

Zutaten für: 4 Portionen

3	groß.	Kartoffeln; in kleine Würfel geschnitten
1/2	Stange	Lauch; in dünne Ringe geschnitten
1		Zwiebel; gehäutet und in Stücke geschnitten
100	Gramm	Sellerie; geputzt und in Stücke geschnitten
50	Gramm	Durchwachsener Speck
100	Gramm	Butter
1/2	Ltr.	Kalbsbrühe
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
125	ml	Schlagsahne
150	Gramm	Blutwurst; möglichst aus einer Hausschlachtung

### Anleitung:

Die klein gewürfelten Kartoffeln, die klein geschnittenen Gemüse zusammen mit fein gewürfeltem Speck in Butter andünsten, mit Brühe auffüllen und 20 bis 30 Minuten leicht kochen lassen. Dann pürieren. Die Masse durch ein Sieb streichen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne ungeschlagen dazugießen und kräftig durchrühren.

Blutwurst in Scheiben schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, die Blutwurstscheiben kurz vor dem Servieren darauf legen.

### Quelle:

Magazin STERN  
Rezept erfasst mit  
\*RK\* 22.02.2013  
von Konrad Heizmann