

Wirsingsuppe mit Mettwurst

Zutaten:

200 g Wirsing
100 g Kartoffeln
50 g Möhren
250 ml Gemüsebrühe
4 Mettwurstchen
1 Stange Porree
1 EL gehackte Petersilie
Butter
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
Mit kalter Brühe ankochen.
Möhren, Wirsing und Porree zerkleinern und in der Butter anschmoren.
Mettwurstchen in Scheiben schneiden, unter das Gemüse mischen.
Die Gemüse - Wurstmischung über die Kartoffeln schichten.
Alles 40 Minuten kochen lassen.
Danach die Petersilie und einen Stich Butter hinzufügen.
Leicht anstampfen.
Mit Pfeffer und Salz würzen.

