



Kartoffel-Wirsing-Suppe mit Bratwurst-Zwiebelnockerl

Zutaten (für vier Personen)

200 g Kartoffeln (mehlig kochend)
150 g Wirsing
400 ml Gemüsebrühe
1 Frühlingszwiebel
100 ml Sahne
1 EL gehackte Petersilie

150 g feine rohe Bratwurst
60 g angeschwitzte Zwiebelwürfel
250 ml Brühe zum Kochen der Klößchen
Salz, Pfeffer
Muskat

Garnitur:

je 60 g angeschwitzte Karotten und Kartoffelwürfel

Zubereitung (circa 30 Minuten)

Bratwurstbrät aus dem Darm streifen, mit angeschwitzten Zwiebeln vermengen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In sprudelnder Gemüsebrühe mit einem Kaffeelöffel kleine Nockerl abstechen und gut fünf Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln schälen, säubern, in Stücke schneiden. Vom Wirsing die Außenblätter abnehmen, Den Rest in Stücke schneiden, mit Gemüsebrühe alles weich kochen, mit dem Mixstab fein pürieren und mit Sahne verfeinern. Gehackte Petersilie unterheben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In tiefem Teller anrichten, Klößchen darauf verteilen, zum Schluß angeschwitzte Karotten und Kartoffelwürfel als Garnitur darüber streuen.

Nährwerte pro Person

342 kcal - 26 g Fett - 13 g Eiweiß - 18 g Kohlenhydrate - 1,5 BE

Dieses Gericht ist glutenfrei und eifrei.