

Grüne Kartoffelsuppe mit gebratenen Fleischwurststreifen und Pfifferlingen

200 g WIESENHOF Geflügel-Fleischwurst 550 g mehlig kochende Kartoffeln 2 Lauchzwiebeln 1 EL Öl 800 ml Gemüsebrühe 200 g Pfifferlinge 1-2 Knoblauchzehen 20 g Butter Salz weißer Pfeffer etwas geriebene Muskatnuss 1 TL Majoran 100 ml süße Sahne

Schritt 1

Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Suppengrün in dem Öl anschwitzen. Gemüsebrühe angießen und Kartoffeln in ca. 15 Minuten gar kochen.

Schritt 2

Unterdessen Pfifferlinge putzen und zerteilen. Geflügel-Fleischwurst in Stifte schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alles in der heißen Butter einige Minuten anschwitzen.

Schritt 3

Suppe im Topf pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Majoran würzen.

Schritt 4

Sahne halbsteif schlagen. Suppe in Teller füllen, je einen Esslöffel Sahne darauf geben. Pfifferlinge und Fleischwurststreifen darüber verteilen.