Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Pitter und Jupp

Zutaten:

500 g Möhren
500 g Kartoffeln
500 g Wirsing
1 Stange Porree
4 Mettwürstchen
750 ml Gemüsebrühe
2 EL gehackte Petersilie
Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

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