



Marks Eifler Kartoffelsuppe mit Wildschwein-Reh-Mettwürsten

Zutaten für 4 Personen:

Für die Suppe:

50 g Schalotte(n)
30 g Butter
200 g Kartoffeln, mehlig kochend
500 ml Gemüsebrühe
300 ml Sahne / Milch
50 g saure Sahne
Salz
Muskat
Pfeffer schwarz
Majoran gerebelt
Öl zum Braten

Für die Einlage

4 Wildschwein-Reh-Mettwürste
1 Kartoffel
Butter und Öl zum Braten
Öl zum Braten
Schnittlauch, fein geschnitten für Deko

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schalotten klein schneiden und in Butter und Öl anbraten. Kartoffeln schälen, würfeln und mit in den Topf geben. Mit der Brühe auffüllen. So lange kochen, bis die Kartoffeln gar sind.

Anschließend Sahne und saure Sahne zufügen und alles im Mixer oder mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken.



Die Mettwürste in Scheiben schneiden und in der Pfanne in Butter und Öl kross braten und in die Suppe geben.

Die Kartoffel für die Einlage putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit Öl goldgelb backen. Trockenlegen und mit Salz würzen.

Anrichten: Suppe auf einen tiefen Teller geben, Kartoffelcroûtons zufügen und mit Schnittlauch dekorieren.