

HEISSER WINTERTIPP!



# ZÜNFTIGER GENUSS: BAYERISCHE KARTOFFELSUPPE

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN



3	Wiener Würstchen
1 Scheibe	Leberkäse
1	Knoblauchzehe
2	Zwiebeln
600 g	Kartoffeln
1 Bund	Suppengrün
1 l	Brühe
100 ml	Sahne
	Fett
	gemahlener Kümmel
	Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Knoblauchzehe und Zwiebeln würfeln und in etwas Fett andünsten. Die Kartoffeln und das Suppengrün putzen, in Würfel schneiden und zufügen. Die Brühe angießen und alles 20 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und die Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Den Leberkäse und die Wiener Würstchen würfeln, in einer Pfanne mit etwas Fett anbraten und in die Suppe geben.

### » Unser Tipp:

Geben Sie nach dem Anrichten noch etwas Liebstockel über die Suppe, so bekommt sie zusätzliche Würze.