



© Nora Novak

Erdäpfelcremesuppe mit Ziegenbratwurst Einlage

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 90 MINUTEN

Zutaten

- 800g Erdäpfel (mehlig)
 - ca. 500ml Wasser
 - 200ml Schlagobers
 - 100ml Weißwein
 - 2 Stk. Zwiebel
 - Öl zum Anschwitzen
 - Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Für die Einlage**
- 2 Ziegenbratwürstel
 - 100g Ziegenkäse Feta Art
 - Kresse
 - Öl der Wahl für die Ganitur (z.B. Kernöl oder Olive)
 - Öl zum Anbraten

Mehr Rezepte
findest du auf:



Zubereitung

www.goatober.at

1. Die Erdäpfel waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und würfeln.
2. In einem Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebel und Erdäpfel darin anbraten. Mit Weißwein ablöschen und kurz aufkochen. Dann das Wasser hinzugeben und zugedeckt köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind.
3. In der Zwischenzeit die Würstel in Scheiben schneiden und von beiden Seiten in etwas Öl knusprig anbraten. Mit einem Pfannenwender flachdrücken, damit sie gleichmäßig braun werden. Die fertigen Scheiben auf einer Küchenrolle abtropfen lassen.
4. Wenn die Erdäpfel weich sind, den Schlagobers, Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben und kurz pürieren.
5. Die fertige Suppe mit den Bratwurstscheiben, Kresse, zerbröseltem Ziegenkäse und einem Schuss Öl servieren.