

Oldenburger Kartoffelsuppe mit Grünkohl und gebratener Mettwurst

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Regional, saisonal, ein herzhaft-rustikaler bürgerlicher Eintopf.

Zutaten

- 500 g Kartoffeln, grob gewürfelt
- 350 g frischer, gestrippter Grünkohl
- $\frac{3}{4}$ l Fleisch - oder Rauchfleischbrühe
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 150 g Porrée, grob gewürfelt
- 1 Möhre grob gewürfelt
- 200 g geräucherte Mettwurst in Würfeln
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- 2 El Gänse - oder Schweineschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas getrockneter Majoran

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Mettwurst grob würfeln, den Grünkohl „stripfen, von den dicken Strünken befreien und in dünne Streifen schneiden.

Schritt3

Für ca. 5 min. in kochendem Salzwasser kochen - blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die gewürfelten Zwiebeln, Porrèe und Möhren in Schmalz glasig anschwitzen und die Kartoffelwürfel dazu geben., angehen lassen.

Schritt6

Mit der Brühe aufgießen und ca. 15 - 20 min. leise köcheln lassen. Danach mit dem Stabmixer fein pürieren, mit Salz, Pfeffer aus der Mühlen und einer Spur Majoran herzhaft abschmecken.

Schritt7

Die Mettwurstwürfel mit den Zwiebelwürfeln anschwitzen und die Grünkohlstreifen mit angehen lassen.

Schritt8

Zur Suppe geben und etwa 15 - 20 min. weiter köcheln lassen, ev. nachschmecken.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Dazu schmeckt mir ein in der Pfanne geröstetes Vollkornbrot.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** bürgerlich, herzhaft, regional, rustikal, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/oldenburger-kartoffelsuppe-mit-gruenkohl-und-gebratener-mettwurst/>