



Westfälisches Rosenkohlrahmsüppchen mit gebratenen Mettwurstscheiben

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bodenständig, lecker zu jeder Jahreszeit, für jeden Tag

Zutaten

- 1 Glas Fleischbrühe aus dem Supermarkt oder
- auch Rauchfond aus Speck und Schinkenresten selber gekocht
- 2 Mettenden in Scheiben geschnitten
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 450 g frischer Rosenkohl (Geht auch mit T. K.)
- 125 g Kartoffeln in Würfeln
- 1 Bündchen frischer Schnittlauch
- 1 Becher Crème fraîche
- 2 Scheiben Pumpernickel in kleinen Würfeln
- 30 - 40g Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Den Rosenkohl putzen, waschen, ev. halbieren, Schnittlauch schneiden, ebenso die Mettenden in Scheiben.

Schritt3

Die Pumpernickelwürfel in brauner Butter kross anbraten.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

Die Zwiebeln in Butter glasig andünsten und die Kartoffeln und den Rosenkohl dazu geben. Zu gleichen Teilen mit Brühe und Wasser aufgießen.

Schritt6

Salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen, ca.15 - 18 min. köcheln lassen. Danach mit dem Zauberstab cremig pürieren und alles noch einmal mit Crème fraiche aufkochen, nachschmecken.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten, die gebratenen Mettwurstscheiben, die Pumpernickel Croutons und frischen Schnittlauch darüber geben.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** einfach, hausgemacht, preiswert, regional, rustikal, schnell, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/westfaelisches-rosenkohlrahmsueppchen-mit-gebratenen-mettwurstscheiben/>