

# 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/>