

Rezept

# Geriebene Kartoffelsuppe

Ein Rezept von Geriebene Kartoffelsuppe, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>1 l</b> Fleischbrühe	<b>350 g</b> mehlig kochende Kartoffeln
<b>2</b> Zwiebeln	<b>100 g</b> geräucherte Blutwurst
<b>1 EL</b> Schweineschmalz	<b>2 EL</b> Sultaninen
<b>1 TL</b> Majoran	<b>1</b> (säuerlich)
<b>500 ml</b> Buttermilch	Salz
Pfeffer	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Brühe in einem Topf aufkochen. Kartoffeln und Zwiebeln schälen. Kartoffeln und 1 Zwiebel in eine Schüssel fein reiben.
2. Kartoffel- und Zwiebelraspel samt ausgetretener Flüssigkeit in die heiße Brühe geben und ca. 25 Min. bei mittlerer Hitze offen kochen lassen, bis die Brühe gebunden ist. Dabei immer wieder umrühren. Sollte die Suppe zu dick sein, noch etwas Brühe zugießen.
3. Inzwischen die übrige Zwiebel würfeln. Blutwurst pellen und würfeln. Schmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin leicht bräunen. Blutwurst, Sultaninen und Majoran zugeben und 1 Min. mitbraten.
4. Den Apfel schälen, fein reiben und mit der Buttermilch zur Suppe geben, 1 Min. offen kochen lassen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die heiße Suppe auf Teller verteilen und mit der Blutwurstmischung bestreut servieren.