

Rezept

Kartoffeleintopf mit Saitenwürstchen

Ein Rezept von Kartoffeleintopf mit Saitenwürstchen, am 18.04.2026

Zutaten

1,2 kg Kartoffeln	1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel	100 g magerer geräucherter Speck
1 EL Öl	1 l Brühe
1/2 Bund Petersilie	Salz
Pfeffer	Majoran
1 TL Senf	4 Paar Saitenwürstchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 650 kcal

Zubereitung

1. Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Das Suppengrün putzen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln. Speck ebenfalls würfeln.
2. Öl erhitzen, Speck und Zwiebel darin anbraten. Suppengrün und Kartoffeln kurz mitdünsten, dann die Brühe angießen. Die Suppe 20 Min. kochen, bis die Kartoffeln gar sind.
3. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Suppe mit einem Kartoffelstampfer etwas zerdrücken, aber nicht fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Senf würzen. Würstchen in der Suppe heiß werden lassen.