Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Rezepte von früher: Saure Kartoffelrädle-Suppe mit Saiten

Etwas Warmes in der kalten Zeit

Heißer Tee, dampfender Kaffee und brodelnde Suppen und Eintöpfe sind an kalten Herbsttagen willkommene Wärmespender.

Suppen mit herzhafter Einlage wie Würstchen, Speck oder Kracherle (Croûtons) sind besonders beliebt, da sie wärmen und sättigen.

Unser heutiges Rezept ist eine Abwandlung der traditionellen Spezialität „Saure Rädle“. Werden diese mit reichlich guter Brühe aufgefüllt, entsteht ein herrliches Suppen- bzw. Eintopfgericht.

Deswegen hier die heutige Rezeptur für „**Saure Kartoffelrädle-Suppe mit Saiten“:**

Zutaten

Für 4-6 Personen:

- 500 g Kartoffeln (festkochend)
- 50 g Butter
- 2 EL Mehl, gehäuft
- 100 g Zwiebelwürfel
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 50 ml Apfelessig (oder Sud von eingelegten Salzgurken)

- 1 Lorbeerblatt
- Salz & Pfeffer
- Schnittlauch zum Servieren

Extra

- 8 Saitenwürste (Wiener Würstchen)

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

In einem Topf Butter schmelzen und darin die Zwiebelwürfel 1 Minute rührend anschwitzen.

Das Mehl zugeben und 1 Minute anrösten.

Nach und nach mit Gemüsebrühe und Essig ablöschen.

Das Lorbeerblatt zugeben und 10 Minuten leicht köcheln lassen.

Die Würstchen in Scheiben schneiden und zusammen mit den Kartoffelscheiben zur Suppe geben. 3-4 Minuten sanft köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Schnittlauch bestreuen und servieren.