

Wirsingsuppe mit Bratwurstbällchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

0,75 Wirsing(-Kopf), 500 gr Suppengrün, 4 Kartoffeln, 0,75 l Brühe, 2 Bratwürstchen.

Die Vorbereitungen:

Wirsing vierteln, den Strunk rausschneiden, in Streifen schneiden und waschen. Suppengrün putzen und in Scheiben, bzw. Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Zubereitung:

Alles in einen Topf füllen und mit Brühe aufgießen. In etwa 20-30 Minuten garen. 10 Minuten vor Garende kleine Bällchen aus der Bratwurst drücken und in der Suppe garen. Eventuell noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Variation I: 1 Zwiebel schälen, würfeln und mit 1 halben Packung Schinkenwürfel in wenig Fett andünsten. Diese Mischung noch zu der Suppe geben. Variation II: Vor dem Servieren mit 1 EL Schmand garnieren.