



Kartoffeleintopf mit Rotkohlwurstchen

Zutaten für 4 Personen:	Salz, Muskat Nuss
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer aus der Mühle
3 Schalotten, 200 g Möhren	1 kleiner Rotkohl
50 ml feines Olivenöl	4 Mettwurstchen
200 ml trockener Weißwein	8 Scheiben Dörrfleisch
1 l Gemüsebrühe	Butter

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Die Schalotten schälen und fein würfeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten, dann Möhrenwürfel darin glasig schwitzen.

Die Kartoffeln dazugeben und kurz andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen.

Die Rotkohlblätter in Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren.

Die Mettwurstchen halbieren, in Rotkohlblätter einwickeln und mit den Dörrfleischscheiben umwickeln. Braten Sie die Rotkohl-Wurstchen in einer Pfanne in etwas Butter einige Minuten und würzen die mit Pfeffer aus der Mühle.

Nach der Garzeit die Suppe mit etwas Salz, Muskat und Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Die Kartoffelsuppe in tiefen Tellern anrichten, je 2 Rotkohlwurstchen oben drauf setzen.