

**RADIO SALÜ****101,7**

Rezept von RADIO SALÜ  
Küchenchef Uwe Zimmer aus der  
Mitkoch-Show, immer sonntags  
von 9-13 Uhr.

## Kartoffeleintopf mit gebratenen Wirsingwürstchen

Zutaten für 4 Personen:	Salz, Muskat Nuss
1 kg mehlig kochende Kartoffeln	Pfeffer aus der Mühle
3 Schalotten, 200 g Möhren	1 kleiner Wirsing
50 ml feines Olivenöl	4 Wiener Würstchen
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 Wirsingblätter in Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren.

Die Wienerwürstchen halbieren, in Wirsingblätter einwickeln und mit den Dörrfleischscheiben umwickeln. Braten Sie die Wirsing-Würstchen 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 Wirsingwürstchen oben drauf setzen.