

Buttermilch-Suppe nach Omas Art

Für 2 Personen

100 g Knappwurst, vom Schwein	500 g mehliges Kartoffeln	1 Liter Buttermilch
2 EL Speisestärke	100 g Butter	1 EL scharfer Senf
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, halbieren und in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten kochen. Die Speisestärke mit 50 Millilitern Wasser in einem Behälter vermengen. Die Wurst enthäuten und die Butter in einem Topf erhitzen. Die fertig gekochten Kartoffeln abgießen, die Buttermilch über die Kartoffeln gießen und unter Rühren aufkochen lassen. Die Hälfte der Kartoffeln mit Hilfe eines Kartoffelstampfers im Topf zerstampfen und nach und nach mit der Speisestärke andicken. Die Suppe auf Tellern anrichten, die Butter darüber gießen und das Ganze mit der Wurst und dem Senf servieren und mit Pfeffer garnieren.

Anna Zimmermann am 17. Oktober 2011