



Senfsuppe mit Weißwurstscheiben

Zutaten für 2 Personen

- ✧ 2 Stück Zimmermann Weißwürste
- ✧ 50 g Butter
- ✧ 500 g Pilze
- ✧ 3 mittelgroße Kartoffeln (ca. 300 g)
- ✧ 2 Schalotten
- ✧ 1/2 l Gemüsebrühe
- ✧ 1/4 l Bier (alternativ: Gemüsebrühe auf 3/4 l auffüllen)
- ✧ 3 EL süßer Senf
- ✧ 1 TL frische Petersilie, gehackt

Zubereitung | ca. 45 min.

- 1 Die Schalotten würfeln, die Pilze putzen und in Scheiben schneiden.
Pilze und Schalotten in einem großen Topf in Butter anbraten. Sobald die Pilze weich werden, 2 EL davon herausnehmen und als Dekoration beiseite stellen. Die Brühe (und das Bier) in den Topf gießen, den Senf zugeben und aufkochen.
- 2 Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und zur Suppe geben und 20 Minuten köcheln lassen. Währenddessen die Zimmermann Weißwürste pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf kleiner Flamme heiß halten. Die Weißwurstscheiben dazugeben und in der heißen Suppe ziehen lassen. Mit den übrigen Champignons und der Petersilie in einem Suppenteller servieren.