

Rheinische Kartoffelsuppe mit geräucherter Mettwurst  
von Sternekoch Thomas Gilles

**Zutaten**

4 geräucherte Mettwurstchen (oder Bockwurstchen)  
250 g Möhren  
250 g Knollensellerie  
600 g festkochende Kartoffeln  
1 Gemüsezwiebel (etwa 125 g)  
200 g geräucherter Speck  
800 ml Gemüsebrühe  
400 ml Sahne  
40 ml Apfelessig  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Zweig Majoran (alternativ getrockneten)  
1 Lorbeerblatt  
1 Pimentkorn  
1 TL Pfefferkörner  
1 TL Senfsaat  
Salz

**Zubereitung**

Den Speck fein würfeln, die Zwiebel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa ein Zentimeter große Würfel zerteilen. Sellerie und Möhren schälen und in ähnlich große Würfel schneiden.

In einem Topf die Gemüsebrühe erhitzen und mit Lorbeer, Piment, Pfefferkörnern und Senfsaat würzen. Die grob zerteilten Petersilienstiele und der Majoranzweig kommen auch noch mit hinein. Die Mettwürstchen mit einem scharfen Messer oder einer Rouladennadel mehrfach einstechen und in der Brühe eine Viertelstunde lang ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Speck- und Zwiebelwürfelchen in einen Suppentopf geben und bei mittlerer Hitze angehen lassen. Dabei immer mal wieder umrühren, damit alles gleichmäßig anbrät und mit dem Apfelessig ablöschen. Kartoffel-, Möhren- und Selleriewürfel dazugeben, kurz anschwitzen und die Sahne angießen.

Die Mettwürstchen aus der Brühe fischen und die Brühe durch ein Sieb ebenfalls in den Suppentopf gießen. Bei mittlerer Hitze sollte die Kartoffelsuppe, die übrigens nicht püriert wird, nun gut zehn Minuten lang köcheln, bevor sie mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz abgeschmeckt wird.

Sobald die Suppe abgekühlt ist, kommt sie über Nacht in den Kühlschrank und wird am nächsten Tag nur noch aufgewärmt. Gleichzeitig werden die Würstchen separat in heißem Wasser erhitzt und anschließend schräg in Scheiben geschnitten. Die kommen als Einlage in die deftige Kartoffelsuppe und oben drauf ein bisschen fein geschnittene Petersilie.