

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

(Neues von uns Kindern aus Bullerbü SE, 1986)

Zutaten:

1 kg festkochende Kartoffel
100g Wiener Würstchen
1 Zwiebel
2 Karotten
200g Staudensellerie
½ Lauch
200g Schinkenspeck
500 ml Gemüsebrühe
1l Wasser
⅓ TL getrockneter Majoran
5 Zweige Petersilie
2 EL Öl
1 TL Senf
gemahlene Muskatnuss
Pfeffer

Zubereitung:

- Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Kartoffeln, Karotten und Staudensellerie schälen und würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch waschen und in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken.
- Öl in einem Topf erhitzen. Den Schinkenspeck und die Zwiebelwürfel dazugeben und anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Gewürfelte Kartoffel, Karotten, Lauch und Selleriestangen dazugeben und ca. 10 Min. anbraten. Anschließend mit Gemüsebrühe und Wasser ablöschen und getrockneten Majoran dazugeben. Alles zusammen ca. 30 Min. köcheln lassen.
- Ca. ein Drittel des gekochten Gemüses aus dem Topf nehmen und beiseitelegen. Das restliche Gemüse im Topf mit einem Stabmixer pürieren. Die Gemüsestücken zurück in die Suppe geben, sowie Senf, Pfeffer, Muskat und die Würstchenscheiben. Die Kartoffelsuppe ca. 10 Min. köcheln lassen und mit gehackter Petersilie servieren. Guten Appetit!



Foto: Einhorn



Rezept: kitchenstories.com