Rezept

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Ein Rezept von Kartoffelsuppe mit Würstchen, am 29.04.2024

Zutaten

- **4** Wiener Würstchen
- **2 EL** Butter
- **1,25 l** kräftige Rinder- oder Gemüsebrühe

Gemüse

- **600 g** Kartoffeln (am besten eine mehligkochende Sorte)
- **1** kleine Stange Lauch
- **2-3** Möhren (ca. 200 g)
- **1 Stück** Knollensellerie (ca. 150 g)
- **1** große Zwiebel

Gewürze

- **1** Lorbeerblatt
- Pfeffer
- **100 g** Sahne
- Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- **1/2 Bund** Petersilie

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, gründlich waschen und in schmale Ringe schneiden.

2. Zwiebel schälen und würfeln. Kartoffeln, Möhren und Sellerie putzen, schälen und grob würfeln.

3. Die Butter in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebelwürfel darin goldgelb andünsten.

4. Möhren- und Selleriewürfel dazugeben und unter Rühren ca. 2 Minuten mitdünsten.

5. Die Brühe dazugießen.

6. Lauch, Kartoffelwürfel und Lorbeerblatt hinzufügen, alles mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und aufkochen.

7. Die Suppe bei kleiner Hitze im geschlossenen Topf ca. 25 Minuten köcheln lassen.

8. Das Lorbeerblatt entfernen. Zwei Kellen Gemüse aus dem Topf nehmen und den Rest der Suppe mit dem Pürierstab pürieren.

9. Danach die Gemüsestücke wieder unter die Suppe rühren. Wer die Suppe sehr fein und cremig mag, püriert die ganze Menge.

10. Die Sahne unterrühren, die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

11. In einem Topf Wasser erhitzen, die Würstchen hineingeben und in ca. 5 Minuten erwärmen. Die Würstchen herausnehmen und in die heiße Suppe geben. (Wer gleich Wurstscheiben in der Suppe haben möchte, braucht die Würstchen nicht eigens zu erhitzen, sondern schneidet sie in Scheiben und erwärmt sie in der Suppe.)

12. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken.

13. Die Suppe mit Petersilie bestreut servieren.