

Kartoffelsuppe mit Wiener Würstchen

Angaben für 4 Portionen

40g	Rapskernöl zum Braten
100g	Zwiebeln
100g	Lauch
800g	Gemüsebrühe
400g	Kartoffeln
200g	Möhren
100g	Sahne
	Salz
	Pfeffer
	Muskatnuss
	Lorbeerblatt
10g	frische Petersilie
300g	Wiener Würstchen

Zubereitung:

Die in Würfel geschnittene Zwiebel und Lauch in Rapskernöl glasig anschwitzen.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und aufkochen. Die Kartoffelwürfel und Möhrenwürfel dazugeben und alles weich kochen. Mit Salz, Muskatnuss, Lorbeerblatt und Pfeffer würzen. Ein Teil der Gemüsewürfel herausnehmen und beiseite stellen. Lorbeerblatt entfernen.

Die restliche Suppe mit Sahne verfeinern und mit einem Pürierstab aufmixen. Die Würfel zurück in die Suppe legen, warm halten. Mit fein geschnittener Petersilie vollenden.

Die Würstchen entweder ganz in die Suppe geben und aufwärmen, oder in kleine Scheibchen schneiden, kurz in einer Pfanne anbraten und dann in die Suppe legen.