

Kartoffelsuppe mit Würstchen

Portionen

3 Personen

Beschreibung

Kartoffelsuppe mit Lauch, Möhre und Würstchen: Ein Teil des Gemüses bleibt in Stücken, der Rest wird cremig püriert. Für 3 Portionen, auf Wunsch mit etwas Sahne.

Zutaten

500 g mehlig Kartoffeln
1 Stange Porree (Lauch)
1 Stück Möhre
1 Stück kleine Zwiebel
600 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
3 Stücke Würstchen
1 EL Butter oder Öl
50 ml Schlagsahne, optional
Salz
Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
frischer Majoran

Zubereitung

1. Kartoffeln und Möhre schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Den Porree gründlich waschen und in Ringe schneiden.
2. Butter oder Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Porree dazugeben und etwa 3 Minuten glasig dünsten.
3. Kartoffeln und Möhre dazugeben und mit der Brühe auffüllen. Zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
4. Eine Kelle Gemüse herausnehmen und beiseitestellen. Die übrige Suppe mit einem Pürierstab grob cremig pürieren.
5. Das beiseitegelegte Gemüse wieder in die Suppe geben und nach Wunsch die Sahne unterrühren.
6. Die Würstchen in Scheiben schneiden oder im Ganzen in die Suppe geben. Bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten erwärmen, ohne die Suppe kochen zu lassen.
7. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskatnuss und frischem Majoran abschmecken.