

Kartoffelsuppe mit 3 Würstchen

Für 3 Portionen:

1 kg Kartoffeln vorw. festk.	1 Stange Lauch	2-3 Karotten
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	25 g Butter
1200 ml Gemüsebrühe	100 ml süße Sahne	Petersilie
50 g Speckwürfel	3 Würstchen	$\frac{1}{2}$ TL Majoran
Salz Pfeffer, Muskatnuss	Baguette	

Die Kartoffeln Karotten, Zwiebel und Knoblauch schälen. Lauch gründlich putzen, alles im Topf in Butter andünsten.

Mit Brühe auffüllen und 30 Min kochen lassen. Nach 15 Min mit Majoran, geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Den Speck in einer kleinen Pfanne ausbraten. Würstchen in Scheiben schneiden, mit Sahne in die Kartoffelsuppe geben.

Noch 5 Min köcheln lassen, bis die Würstchen erhitzt sind und mit gehackter Petersilie garnieren und servieren.

NN am 31. August 2025