

Kartoffelsuppe

Für 4 Personen

Zutaten:

750 g Kartoffeln
80 g Zwiebeln
150 g Lauch
50 g Dürffleisch
1 L heiße Fleischbrühe (Würfel)
80 g Möhren
Schnittlauch
2 Paar Wiener Würstchen

Vorbereitung 30 Minuten, Kochzeit 45 Minuten (Schnellkochtopf 15 Minuten)

1. Kartoffeln, Zwiebeln und Dürffleisch würfeln. Lauch in Ringe und Möhren in Stifte schneiden. Speck in etwas Öl ausbraten. Die Zwiebeln und den Lauch zugeben und 5 Min. glasig dünsten.
2. Fleischbrühe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend Kartoffeln und Möhren zugeben und 45 Minuten (oder 15 Minuten im Schnellkochtopf) kochen lassen.
3. Wenn gewünscht, die Suppe mit dem Stabmixer grob pürieren. Schnittlauch fein schneiden und vor dem Servieren, die Suppe damit bestreuen.

Als Beilage passt frisches Bauernbrot und heiße Wiener Würstchen (auch als Scheiben in der Suppe)

